

CAFÉ D'ORLÉANS

NORMANDIE OYSTERS - N°2

Gouvville-sur-Mer - Côte Ouest, upon arrival

By 6 : 13,00€

By 9 : 19,50€

By 12 : 23,00€

STARTERS

EGGS, CREAMY MAYONNAISE	7,00€
SEASONAL SOUP or ONION SOUP	8,00€
HOMEMADE TERRINE, GHERKINS, PICKLES	8,00€
TATIN APPLES, SMOKED DUCK BREAST FILLET	10,00€
CRISPY CAMEMBERT, PARMESAN CREAM	11,00€
SMOKED SALMON, WARM POTATOES	12,00€
HOMEMADE FOIE GRAS, ONION JAM	19,00€
SNAILS	BY 6 : 10,00€ BY 12 : 19,00€

SALADS AND BOARDS

CHARCUTERIE BOARD	20,00€
Charcuterie from Maison Conquet	
CHEESE BOARD	20,00€
Cheeses from Terra Candido	
MIXT CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD	21,00€
SALADS	
CESAR SALAD	18,50€
Crispy Chicken, Croûtons, Egg, Avocado, Parmigiano Reggiano, Romaine Lettuce, Caesar sauce.	
NORDIC SALAD	16,50€
Shrimps, Smoked Salmon, Avocado, Lettuce, Tomatoes, Lemon Vinaigrette.	
PERIGOURDINE SALAD	21,00€
Foie Gras, Smoked Duck Breast Fillet, Blue Cheese, Apples, Grapes, Walnuts, Lettuce.	
TOASTED GOAT CHEESE SALAD	17,50€
Goat Cheese Toasts, Honey, Country Ham, Tomatoes, Lettuce.	

MAIN COURSES

PENNE WITH MUSHROOMS, GARLIC & PARSLEY	16,50€
PARISIAN PASTA, GREEN PEAS, PARIS HAM, PARSLEY, PARMESAN CREAM	18,50€

MEATS

CRISPY CHICKEN ESCALOPE, PENNE WITH TOMATO SAUCE	16,50€
BURGUNDY CASSEROLE, PASTA GRATIN	18,00€
BEEF TARTAR OF THE HOUSE, HOMEMADE FRENCH FRIES & LETTUCE	19,00€
SAUCISSE AU COUTEAU, ALIGOT DE LA MAISON CONQUET	19,50€
DUCK BREAST FILLET, PEPPER SAUCE, VEGETABLES STIR FRY	21,00€
BEEF PIECES ON THE BOARD	

FISHES

FISH & FRENCH FRIES, TARTAR SAUCE, LETTUCE	16,50€
FISH OF THE MOMENT, BASMATI RICE, WHITE BUTTER	19,50€

BURGERS

ORLEANS BURGER :	19,00€
Bun's, Beef, Honey Mustard Sauce, Goat Cheese, Mushrooms, Bacon, Tomatoes, Lettuce.	
CHICKEN BURGER :	18,50€
Bun's, Marinated Chicken, Barbecue Mayonnaise, Cheddar, Tomatoes, Lettuce.	
CHEESE BURGER : With bacon +1€	16,50€
Bun's, Beef, Cocktail Sauce, Cheddar, Tomatoes, Lettuce.	
VEGGIE BURGER :	17,00€
Bun's, Vegetarian Farçou, Honey Mustard Sauce, Tomatoes, Lettuce.	

SIDES

French Fries, Basmati Rice, Vegetable Stir fry, Aligot, Lettuce.	5,00€
--	-------

CHEESES & DESSERTS

CHEESES

PORTION	6,50€
SELECTION OF 3 CHEESES	13,00€
FROMAGE BLANC, HONEY OR FRUIT COULIS	6,00€

DESSERTS

CAFE GOURMAND, SELECTION OF MIGNARDISES	11,00€
TART OF THE DAY	7,50€
VANILLA CREME BRULEE	7,50€
CHOCOLATE LAVA CAKE	8,50€
APPLE CRUMBLE	8,50€
FRENCH TOAST, SALTED-BUTTER CARAMEL	9,00€

ICE CREAMS & SORBETS

2 SCOOPS 6,00€ - 3 SCOOPS 8,00€

Vanilla, Chocolate, Salted-Butter Caramel, Pistachio, Coffee, Lemon, Strawberry, Raspberry

WINES LIST

WHITE WINES

LANGUEDOC IGP

PAYS D'OC, SAINT CLAIR SAUVIGNON	5,00€	15,50€	25,00€
PAYS D'OC, ORCHYS CHARDONNAY	5,50€	18,00€	28,00€

LOIRE AOP

QUINCY, E. BASSEZ	7,00€	22,00€	35,00€
MENETOU SALON, DOMAINE DE LOYE			39,00€

BOURGOGNE AOP

MÂCON VILLAGE, HENRI DE VILLAMONT	8,50€	29,00€	43,00€
PETIT CHABLIS, DOMAINE GUEGUEN			47,00€

RÉGION BORDELAISE AOP

MONBAZILLAC, VIEILLES VIGNES, CHÂTEAU BEAUTRAND	8,00€		39,00€
---	-------	--	--------

AVEYRON VDF

SAUVIGNON BLANC, N°12/75, DOMAINE LAURENS	6,00€	19,50€	29,00€
---	-------	--------	--------

ROSÉS WINES

IGP PAYS D'OC, FAÏSSE DU LOUP, VALLAT	5,50€	18,00€	25,00€
IGP PAYS D'OC, OH LA LA C'EST BON	6,50€	21,00€	32,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE	8,00€	27,00€	39,00€

RED WINES

LANGUEDOC AOP

SAINT-CHINIAN, LES SENTIERS DE BAGATELLE	6,00€	19,50€	29,00€
PIC SAINT-LOUP, SEUL AU MONDE, MAS DE VIASTRE			34,00€

RHÔNE/BEAUJOLAIS AOP

CÔTES DU RHÔNE, LES 3 GARÇONS, PIERRE ROUGON	5,50€	18,00€	28,00€
BROUILLY, RÉSERVE DE BEAUVOISIE	7,00€	22,00€	35,00€
CROZES-HERMITAGE, CAVE DE TAIN, HÉRITIERS GAMBERT			44,00€

BOURGOGNE AOP

CÔTE CHALONNAISE, MILLEBUIIS PINOT NOIR	8,50€	29,00€	43,00€
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, DOMAINE BERGER RIVE			52,00€

LOIRE AOP

CHINON, LES LUTINIÈRES, J.M. RAFFAUT	6,50€	21,00€	32,00€
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL, LES ROULLIÈRES, FRÉDÉRIC MABILEAU			41,00€

BORDEAUX AOP

GRAVES, CHÂTEAU POUYANE	6,50€	21,00€	32,00€
SAINT-ÉMILION, L'ESPRIT DE CHÂTEAU, BELLE ASSISE			45,00€
PESSAC-LÉOGNAN, CHÂTEAU HAUT VIGNEAU			59,00€

AVEYRON AOP

MARCILLAC, CUVÉE DE FLARS, DOMAINE LAURENS	7,50€	25,00€	38,00€
--	-------	--------	--------

WINES & CHAMPAGNES

CHAMPAGNES

LOUIS HUOT, CARTE NOIRE, BRUT
RUINART BRUT

Glass	Bottle
11,00€	75,00€
14,00€	90,00€

SPARKLING WHITE WINES

PROSECCO, RICCADONNA

Glass	Bottle
8,00€	39,00€

LIQUEURS

CREAMS & LIQUEURS

GET 27	9,00€
MENTHE PASTILLE	9,00€
BAILEY'S	9,00€
LIMONCELLO	9,00€
GRAND MARNIER	9,00€
AMARETTO	9,00€
EUX DE VIE (Poire Williams, Vieille Prune, Framboise Sauvage, Mirabelle)	11,00€
CHARTREUSE VERTE ou JAUNE	14,00€
LES NOCES ROYALES - Cognac & Poire Williams	9,00€

COGNACS, ARMAGNACS, CALVADOS

COGNAC VS	9,00€
COGNAC VSOP	11,00€
COGNAC, VSOP, HINE RARE THE ORIGINAL	13,00€
COGNAC, HORS D'ÂGE, MARTELL CORDON BLEU	25,00€
CALVADOS	9,00€
CALVADOS, CHÂTEAU DU BREUIL, FINE CALVADOS	11,00€
ARMAGNAC	9,00€
ARMAGNAC 25 ANS, HORS D'ÂGE, DOMAINE DE LA HAILLE	14,00€

MINERAL WATER

	50cl	Liter
VITTEL	6,00€	7,50€
PERRIER FINES BULLES	6,00€	7,50€
SAN PELLEGRINO	6,00€	7,50€

*La liste des allergènes est disponible sur demande au bar.
Prix nets, service compris, en euros TTC.*