

CAFÉ D'ORLÉANS

FORMULE MIDI

Du lundi au vendredi 11h-15h
Entrée/Plat ou Plat/Dessert
du jour à l'ardoise

16,50€

FORMULE ENFANT

Steak haché, Poulet Croustillant ou Jambon
Frites ou Pâtes
Boule de Glace
Soda

13,50€

ENTRÉES

ŒUFS, MAYONNAISE ONCTUEUSE	7,00€
SOUPE DE SAISON	8,00€
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, CORNICHONS, PICKLES	8,00€
PETITE SALADE DE BOEUF THAÏ	9,00€
SARDINES, MARINADE GINGEMBRE & SOJA	11,00€
BURRATA À PARTAGER, TOMATES ANCIENNES	17,00€

PLANCHES ET SALADES

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE	20,00€
Charcuterie de la Maison Conquet	
LA PLANCHE DE FROMAGES	20,00€
Fromages de la Maison Valette	
LA PLANCHE MIXTE	21,00€
NOS SALADES	
SALADE CÉSAR	18,50€
Poulet Pané, Croûton, Oeuf Dur, Avocat, Parmesan Reggiano, Salade Romaine, Tomate, Sauce César.	
SALADE NORDIQUE	16,50€
Crevettes, Saumon Fumé, Avocat, Salade, Tomate, Sauce Citronnée.	
SALADE DE QUINOA VEGAN	17,50€
Quinoa, Carottes, Concombre, Salade, Tomate, Poivron, Sauce Citronnée.	
POKÉ EXOTIQUE	17,50€
Riz Basmati, Ananas Rôti, Fève de Soja, Carotte Râpée, Avocat, Saumon Mariné, Sauce Sésame Soja.	

PLATS

PÂTES VÉGÉTARIENNES, PETITS LÉGUMES	16,50€
PÂTES À LA NORMANDE, CRÈME, VIN BLANC, LARDONS, CHAMPIGNONS	18,50€

NOS VIANDES

PAILLARD DE POULET CITRONNÉ, FRITES MAISON	16,50€
TARTARE DE BŒUF DU CAFÉ D'ORLÉANS, FRITES MAISON & SALADE VERTE	19,00€
SAUCISSE AU COUTEAU, ALIGOT DE LA MAISON CONQUET	19,50€
PIÈCE DU BOUCHER, ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX	21,00€
ENTRECÔTE, SAUCE BÉARNAISE MAISON, POMMES DE TERRE SAUTÉES	28,00€

À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF POUR 2, SAUCES MAISON AU CHOIX,
FRITES, SALADE VERTE

75,00€

NOS POISSONS

FISH & FRITES, CABILLAUD, SAUCE TARTARE MAISON, SALADE VERTE	16,50€
PÊCHE DU MOMENT, RIZ BASMATI, SAUCE ROMARIN	19,50€

NOS BURGERS

ORLÉANS BURGER :	19,00€
Bun's, Steak Haché de Bœuf, Sauce Miel Moutarde, Chèvre, Champignons, Lard, Tomate, Salade.	
CHICKEN BURGER :	18,50€
Bun's, Crispy de Poulet, Mayonnaise Curry, Cheddar, Tomate, Salade.	
CHEESE BURGER : Avec bacon +1€	16,50€
Bun's, Steak Haché de Bœuf, Sauce Cocktail, Cheddar, Tomate, Salade.	
VEGGIE BURGER :	17,00€
Bun's, Farçon Végétarien, Salade, Tomate, Sauce Miel Moutarde.	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, Riz Basmati, Haricots Verts, Poêlée de Légumes, Aligot, Salade.	5,00€
---	-------

FROMAGES ET DESSERTS

NOS FROMAGES

À LA PORTION	6,50€
ASSIETTE 3 FROMAGES	13,00€
FROMAGE BLANC, MIEL OU COULIS	6,00€

NOS DESSERTS

CAFÉ GOURMAND, ASSORTIMENT DE MIGNARDISES	11,00€
TARTE DU JOUR	7,50€
CRÈME BRULÉE VANILLE	7,50€
MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE	8,50€
PAVLOVA À PARTAGER, FRUITS DE SAISON	16,00€

NOS GLACES

Vanille, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Café, Citron, Fraise, Framboise	2 BOULES 6,00€ - 3 BOULES 8,00€
---	---------------------------------

VINS

	Verre 12cl	Pot 50cl	Bout 75cl
LES BLANCS			
LANGUEDOC IGP			
PAYS D'OC, SAINT CLAIR SAUVIGNON	5,00€	15,50€	25,00€
PAYS D'OC, ORCHYS CHARDONNAY	5,50€	17,00€	28,00€
LOIRE AOP			
QUINCY, TERROIR DE PRESTIGE	6,50€	19,50€	32,00€
MENETOU SALON, DOMAINE DE LOYE			39,00€
BOURGOGNE AOP			
MÂCON VILLAGE, LES TREMBLAYS, DOMAINE BALANDRAS	7,50€	24,00€	36,00€
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€	18,50€	29,00€
LES ROSÉS			
IGP PAYS D'OC, FAÏSSE DU LOUP, VALLAT	5,50€	17,00€	25,00€
IGP PAYS D'OC, OH LA LA C'EST BON	6,50€	19,50€	32,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE	8,00€	26,00€	39,00€
LES ROUGES			
LANGUEDOC AOP			
SAINT-CHINIAN, LES SENTIERS DE BAGATELLE	6,00€	18,50€	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€	21,00€	34,00€
CROZES-HERMITAGE, CAVE DE TAIN, HÉRITIERS GAMBERT			39,00€
BOURGOGNE AOP			
CÔTE CHALONNAISE, MILLEBUIIS PINOT NOIR	8,50€	27,00€	43,00€
HAUTES-CÔTES DE BEAUNE, DOMAINE BERGER RIVE			52,00€
LOIRE AOP			
CHINON, LES LUTINIÈRES, J.M. RAFFAUT	6,50€	19,50€	32,00€
SAINTE-NICOLAS DE BOURGUEIL, LES ROULLIÈRES, FRÉDÉRIC MABILEAU			41,00€
BORDEAUX AOP			
GRAVES, CHÂTEAU POUYANE	6,50€	19,50€	32,00€
SAINTE-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€	24,00€	36,00€

VINS ET CHAMPAGNES

LES CHAMPAGNES

LOUIS HUOT, CARTE NOIRE, BRUT	11,00€	70,00€
RUINART BRUT	13,00€	90,00€

LES VINS MOUSSEUX

PROSECCO, RICCADONNA	Coupe	Bout
	8,00€	39,00€

DIGESTIFS

CRÈMES ET LIQUEURS

GET 27	9,00€
MENTHE PASTILLE	9,00€
BAILEY'S	9,00€
LIMONCELLO	9,00€
GRAND MARNIER	9,00€
AMARETTO	9,00€
EAUX 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€

Eaux MINÉRALES

	50cl	Litre
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.*