

CAFÉ D'ORLÉANS

LES HUITRES DE NORMANDIE - N°2

Gouville-sur-Mer - Côte Ouest, selon arrivage

Les 6 : 13,00€

Les 9 : 19,50€

Les 12 : 24,00€

ENTRÉES

ŒUFS, MAYONNAISE ONCTUEUSE	7,00€
SOUPE DE SAISON ou SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	8,00€
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, CORNICHONS, PICKLES	8,00€
TATIN POMMES, MAGRET FUMÉ	10,00€
DEMI CAMEMBERT PANÉ, CRÈME DE PARMESAN	11,00€
SAUMON FUMÉ, POMMES DE TERRE CHAUDES	12,00€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON, COMPOTÉE D'OIGNONS	19,00€
ESCARGOTS	LES 6 : 10,00€ LES 12 : 19,00€

PLANCHES ET SALADES

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE	20,00€
Charcuterie de la Maison Conquet	
LA PLANCHE DE FROMAGES	20,00€
Fromages de la maison Terra Candido	
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 PÉRIGOURDINE	21,00€
Foie Gras, Magret Fumé, Bleu d'Auvergne, Pommes, Raisins, Noix, Salade.	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	17,50€
Toasts de Chèvre, Miel, Jambon de Pays, Tomate, Salade.	

PLATS

PENNE AUX CHAMPIGNONS, AIL, PERSIL	16,50€
PÂTES À LA PARISIENNE, PETITS POIS, JAMBON DE PARIS, PERSIL, CRÈME DE PARMESAN	18,50€

NOS VIANDES

ESCALOPE DE POULET À LA MILANAISE, PENNE À LA SAUCE TOMATE	16,50€
COCOTTE BOURGUIGNONNE, GRATIN DE PÂTES	18,00€
TARTARE DE BŒUF DU CAFÉ D'ORLÉANS, FRITES MAISON & SALADE VERTE	19,00€
SAUCISSE AU COUTEAU, ALIGOT DE LA MAISON CONQUET	19,50€
FILET DE CANARD, SAUCE POIVRE, POÊLÉE DE LEGUMES	21,00€
PIÈCES DE BOEUF À L'ARDOISE	

NOS POISSONS

FISH & FRITES, CABILLAUD, SAUCE TARTARE, SALADE VERTE	16,50€
POISSON DU MOMENT, RIZ BASMATI, BEURRE NANTAIS	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, Poulet Mariné, Mayonnaise Barbecue, 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, Farçou Végétarien, Salade, Tomate, Sauce Miel Moutarde.	

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, Riz Basmati, 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	8,50€
CRUMBLE AUX POMMES	8,50€
PAIN PERDU, CARAMEL BEURRE SALÉ	9,00€

NOS GLACES

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

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€	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€
LES ROSÉS			
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€
LES ROUGES			
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€

VINS ET CHAMPAGNES

LES CHAMPAGNES

LOUIS HUOT, CARTE NOIRE, BRUT
RUINART BRUT

Coupe	Bout
11,00€	75,00€
14,00€	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.*