



LE RIVE DROITE

Restaurant - Bar

LE RIVE DROITE
Restaurant - Bar
12, rue des Halles - 45000 ORLÉANS
Tél. : 09 60 08 97 31



le-rive-droite.com

Les Bières

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl	BIÈRES BOUTEILLE LBF Brasserie du Loiret	
METEOR PILS	4€	7€	LBF PALE ALE bio 33cl	6,50€
METEOR IPA	5€	9€	LBF AMBRÉE bio 33cl	6,50€
METEOR BLANCHE OU AROMATISÉE	4,50€	8€	LBF BLANCHE bio 33cl	6,50€
PICON	5€	9€	DESPERADOS 33cl	6,50€
PANACHÉ	4€		KRIEK 25cl	6,50€
MONACO	4€		BROOKLYN SANS ALCOOL 33cl	6,50€

Les Cocktails

SPRITZ ET COCKTAILS 9,50€

Spritz : Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange

Sangria Spritz : Cointreau, liqueur de griotte, Prosecco, Lambrusco rouge, orange

Spritz Limoncello : Prosecco, Limoncello, eau gazeuse, citron jaune

Mojito : Rhum Bacardi Carta Oro, cassonade, citron vert, eau pétillante, menthe fraîche

Mojito Passionata : Rhum Bacardi Carta Oro, cassonade, purée de fruits de la passion, citron vert, eau pétillante, menthe fraîche

Mojito Fraise : Rhum Bacardi Carta Oro, cassonade, purée de fraises, citron vert, eau pétillante, menthe fraîche

Pina Colada : Rhum Bacardi Carta Oro, jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne

COCKTAILS SANS ALCOOL 7€

Virgin Mojito : Sirop de concombre, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche

Virgin Mojito Fraise : Purée de fraise, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche

Virgin Mojito Passionata : Purée de fruits de la passion, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche

Virgin Colada : Jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne

Virgin Bora Bora : Jus d'ananas, purée de fruits de la passion, purée de fraise



Les Apéritifs

KIR 12cl 4,50€

KIR ROYAL 12 cl 9€
(crème de pêche, cassis, myrtille, cerise)

COUPE DE CHAMPAGNE 12cl 8,50€

LILLET blanc 12cl 4,50€

PORTO rouge 5cl 4,50€

RICARD 2cl 4,50€

SUZE 5cl 4,50€

CAMPARI, MARTINI blanc ou rouge 5cl 4,50€

AMÉRICANO Maison 6cl 7,50€

Les Planches apéros

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Coppa, jambon blanc à la truffe, jambon sec Italien, saucisson piquant, mortadelle, tapenade

15€

PLANCHE DE FROMAGES

Cabécou, camembert d'Olivet, Bleu de Bresse, Saint-Nectaire

15€

PLANCHE MIXTE

Coppa, jambon blanc à la truffe, jambon sec Italien, saucisson piquant, mortadelle, tapenade, Cabécou, camembert d'Olivet, Bleu de Bresse, Saint-Nectaire

21€



le-rive-droite.com

Scannez-moi pour retrouver la carte,
la liste des allergènes et plus de détails
sur certains produits !



Les Entrées

LA BURRATA CRÉMEUSE	9€
<i>Burrata, jambon italien, pesto maison, balsamique</i>	
L'ŒUF PARFAIT SELON L'HUMEUR DU CHEF	7.50€
CASSEOLETTE D'ESCARGOTS <i>crème d'ail</i>	7.50€
CAMEMBERT RÔTI <i>au miel</i>	7.50€
POÊLÉE DE CREVETTES À L'AIL <i>crèmeux de petits pois</i>	7.50€
FOIE GRAS DE CANARD <i>au coteaux du Layon</i> (<i>supplément 5€ dans le menu</i>)	12€

Les Salades et Snacks gourmands

SALADE CABÉCOU	15€
<i>Cabécou sur focaccia, stracciatella, noix, miel, tomates cerises, pesto maison, salade</i>	
SALADE CÉSAR <i>poulet ou saumon</i>	16€
<i>Salade, tomates, poulet ou saumon, croûtons, copeaux de parmesan, œuf poché, sauce César</i>	
FOCACCIA FAÇON CROQUE-CHEESY TRUFFE	14€
<i>Croque-monsieur au jambon blanc à la truffe, mozzarella/gruyère, frites maison, salade</i>	
LOOOOOOOOBSTER ROLLS AVEC LES DOIGTS !!! (<i>supplément 3€ dans le menu</i>)	19€
<i>Pain Lobster garni de chair de homard, sauce tartare maison, stracciatella, tomates cerises, frites maison, salade</i>	

Les Viandes, Poissons et Pâtes

ENTRECÔTE 250 grs (<i>supplément 5€ dans le menu</i>)	22€
<i>Sauce tartare ou sauce au bleu de Bresse, accompagnée de ses frites maison et salade</i>	
BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 180 grs	18€
<i>Servie avec frites maison ou gratin dauphinois maison et salade</i>	
BURGER NOLITA (<i>supplément double steak 4€</i>)	16€
<i>Pain burger de notre boulanger, steak de bœuf Angus, bacon, oignons rouges confits au balsamique, tomates, sauce tartare maison, mozzarella, frites maison, salade</i>	
FILET DE VEAU SAUCE PORTO	22€
<i>Pommes grenaille, farandole de champignons (<i>supplément 5€ dans le menu</i>)</i>	
PARMENTIER DE CANARD <i>sauce foie gras, roquette</i>	18€
ESCALOPE DE POULET FERMIER, SAUCE NORMANDE <i>champignons</i>	16€
<i>Servie avec frites maison ou gratin dauphinois maison</i>	
RAVIOLES FARCIÉS AUX CHAMPIGNONS, ST-JACQUES SNACKÉES	21€
<i>Stracciatella, beurre de tomate (<i>supplément 5€ dans le menu</i>)</i>	
LASAGNES À LA BOLOGNAISE MAISON	15€
LINGUINI	22€
<i>Pâtes fraîches, crème de truffe, chips de coppa, truffe rapée (<i>supplément 5€ dans le menu</i>)</i>	
PAVÉ DE SAUMON <i>sauce écrevisses, gratin dauphinois maison</i>	18€

Supplément garniture (3€) : Frites maison, salade ou gratin dauphinois maison, farandole de champignons. Viandes d'origine France, Argentine ou Irlande.



*Formules valables sur l'ensemble de la carte
hors jours fériés*

MENU DU MIDI

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

semaine

18€

week-end

22€

Entrée + Plat + Dessert

21€

28€

MENU DU SOIR

Entrée + Plat + Dessert

semaine & week-end

28€

Les Pizzas du Chef

LA QUATTRO FORMAGGI

Sauce tomate, bleu de Bresse, mozzarella/gruyère, chèvre, stracciatella

LA CON CARNE

Sauce tomate, viande hachée de bœuf, œuf, mozzarella

LA CHÈVRE

Base crème, Cabécou, miel, noix, roquette

LA VÉNITIENNE

Sauce tomate, saucisson piquant, merguez, pomme de terre, œuf, mozzarella

LA RÉGINA

Sauce tomate, chiffonnade de jambon blanc truffé, champignons, mozzarella, burrata crémeuse

LA SALMONE

Base crème, saumon fumé, stracciatella, pesto, mozzarella

LA MORTADELLA

Base crème, mozzarella, mortadelle, stracciatella, pistaches concassées



15€

14€

14€

14€

15€

15€

15€

15€

Les Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON *avec ses orangettes*

7.50€

TIRAMISU MAISON *selon l'humeur du chef*

7.50€

PANNAVERDE *Panna cotta à la crème de pistache et sa brisure de pistache*

7.50€

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

7.50€

Glace vanille macadamia, sauce au chocolat et caramel, chantilly

CRÉME BRÛLÉE À LA PISTACHE *cœur Nutella*

7.50€

CRUMBLE AUX POMMES *Glace vanille macadamia*

7.50€

POIRE POCHÉE AU MIEL *Sauce chocolat blanc et chocolat noir*

7.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND *(4 mignardises)*

9€

(supplément 2€ dans le menu)

COUPE DE CHAMPAGNE GOURMANDE *avec ses 4 mignardises*

14€

(supplément 5€ dans le menu)

Prix nets en Euros. Service compris.



jusqu'à 50 personnes assises

Les Vins

Rouges

	12cl	75cl
LAMBRUSCO	5€	22€
REUILLY Mabillo	6€	29€
AOC CHINON 2020, Château de la Grille	7€	41€
NERO D'AVOLA, Terre di Zagara 2022	5€	22€
HAUTES CÔTES DE NUITS / Vieilles Vignes 2023	—	45€
AOC BEAUNE 1 ^{er} CRU 2017, Maison Louis Jadot	—	69€

Blancs

	12cl	75cl
IGP TOSCANA Borgobruno	5€	22€
QUINCY Bigonneau	6€	29€
AOC CHABLIS 1 ^{er} CRU Beauroy, Domaine Damp	—	35€
CÔTEAUX DU LAYON	6€	27€

Rosés

	12cl	75cl
CHIARETTO DI BARDOLINO 2022, le Coline dei Filari	5€	22€
AOC CHINON 2022, Château de la Grille	5€	27€
M DE MINUTY	6€	32€

Les Champagnes

	75cl
CHAMPAGNE VINCENT MICHEL	39€
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER	59€

Les Spiritueux et Digestifs

Whiskies

Jack Daniels 4cl	7€
Monkey Shoulder 4cl	10€
Bellevoye 4cl	12€
The Balverie 12 ans 4cl	14€

Rhums

Bacardi Carta Oro 4cl	6,50€
Botran Solera 15 ans 4cl	10€
Santa Teresa 4cl	12€

Gin

Acmé 4cl	6,50€
Hendrick's 4cl	10€

Vodka

Absolut 4cl	6,50€
Belvedere 4cl	10€

Cognacs

Hennessy VS 4cl	6,50€
-----------------	-------

Digestifs

Poire d'Olivet / Chartreuse / Limoncello / Cellini / Chambord / Amaretto Perlino / Get 27 ou 31 / Baileys	6,50€
---	-------

Les Boissons froides

SOFTS

Jus de fruits des Pays de la Loire

Les Vergers de la Manse 25cl bio
Orange, ananas, pamplemousse, pomme, poire, tomate, fraise

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola cherry, Coca-Cola zéro 33cl - Fuze Tea pêche 25cl, Fanta, Sprite, Schweppes agrumes, Limonade 25cl
Hysope bio - Ginger Beer 25cl

EAUX

PERRIER 33cl 4€
supplément tranche ou sirop 0,50€
VITTEL 50cl 4,50€ 1l 6,50€
SAN PELLEGRINO 50cl 4,50€ 1l 6,50€

Les Boissons chaudes

EXPRESSO

DÉCAFÉINÉ 2€

DOUBLE EXPRESSO

CAFÉ NOISETTE 2,50€

GRAND CRÈME 3,50€

CAPUCCINO 4,50€

CHOCOLAT CHAUD 4,50€

IRISH COFFEE 7,50€

THÉ ET INFUSION KUSMI TEA 3€

(Demandez notre coffret pour découvrir les parfums)



MENU ENFANT

12€ (moins de 12 ans)

Steak haché, frites ou
Pizza jambon, fromage

Boule de glace vanille
ou chocolat, ou
Mousse au chocolat

Sirop à l'eau



LE RIVE DROITE

Restaurant - Bar

**Ouvert 6j/7 midi & soir
(fermé le lundi)**

du mardi au jeudi :

12h – 14h15 / 19h – 22h30

les vendredis & samedis :

12h – 14h15 / 19h – 23h

les dimanches :

12h – 14h15



Toute notre actualité
sur les réseaux sociaux