



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€	COCKTAILS SANS ALCOOL	7€
---------------------	-------	-----------------------	----

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

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€	PORTO rouge 5cl	4,50€
KIR ROYAL 12 cl (crème de pêche, cassis, myrtille, cerise)	9€	RICARD 2cl	4,50€
COUPE DE CHAMPAGNE 12cl	8,50€	SUZE 5cl	4,50€
LILLET blanc 12cl	4,50€	CAMPARI, MARTINI blanc ou rouge 5cl	4,50€
		AMÉRICANO Maison 6cl	7,50€

Les Planches apéros

PLANCHE DE CHARCUTERIES 15€
Coppa, jambon blanc à la truffe, jambon sec Italien, saucisson piquant, mortadelle, tapenade

PLANCHE DE FROMAGES 15€
Cabécou, camembert d'Olivet, Bleu de Bresse, Saint-Nectaire

PLANCHE MIXTE 21€
Coppa, jambon blanc à la truffe, jambon sec Italien, saucisson piquant, mortadelle, tapenade, Cabécou, camembert d'Olivet, Bleu de Bresse, Saint-Nectaire



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€
CASSOLETTE D'ESCARGOTS <i>crème d'ail</i>	7.50€
CAMEMBERT RÔTI <i>au miel</i>	7.50€
POÊLÉE DE CREVETTES À L'AIL <i>crémeux de petits pois</i>	7.50€
FOIE GRAS DE CANARD <i>au coteaux du Layon (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>	
LOOOOOOOOBBSTER 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 (supplément 5€ dans le menu)</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 FARCIES AUX CHAMPIGNONS, ST-JACQUES SNACKÉES	21€
<i>Stracciatella, beurre de tomate (supplément 5€ dans le menu)</i>	
LASAGNES À LA BOLOGNAISE MAISON	15€
LINGUINI	22€
<i>Pâtes fraîches, crème de truffe, chips de coppa, truffe rapée (supplément 5€ dans le menu)</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
Entrée + Plat + Dessert

<u>semaine</u>	<u>week-end</u>
18€	22€
21€	28€

MENU DU SOIR

Entrée + Plat + Dessert

<u>semaine & week-end</u>
28€

Les Pizzas du Chef

LA QUATTRO FORMAGGI

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

15€

LA CON CARNE

Sauce tomate, viande hachée de bœuf, œuf, mozzarella

14€

LA CHÈVRE

Base crème, Cabécou, miel, noix, roquette

14€

LA VÉNITIENNE

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

14€

LA RÉGINA

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

15€

LA SALMONE

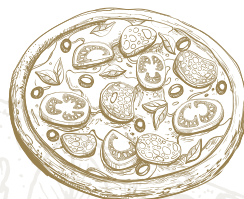
Base crème, saumon fumé, stracciatella, pesto, mozzarella

15€

LA MORTADELLA

Base crème, mozzarella, mortadelle, stracciatella, pistaches concassées

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

Glace vanille macadamia, sauce au chocolat et caramel, chantilly

7,50€

CRÈME 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.

Salle privatisable à l'étage

jusqu'à 50 personnes assises

Les Vins

Rouges	12cl	75cl
LAMBRUSCO	5€	22€
REUILLY Mabilot	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		
IGP TOSCANA Borgobruno	5€	22€
QUINCY Bigonneau	6€	29€
AOC CHABLIS 1 ^{ER} CRU Beuroy, Domaine Damp	—	35€
CÔTEAUX DU LAYON	6€	27€
Rosés		
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	6,50€
Poire d'Olivet / Chartreuse / Limoncello / Cellini / Chambord / Amaretto Perlino / Get 27 ou 31 / Baileys	

Les Boissons froides

SOFTS	5€
Jus de fruits des Pays de la Loire	
Les Vergers de la Manse 25cl bio	
Orange, ananas, pamplemousse, pomme, poire, tomate, fraise	
SODAS	4€
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	2€
DÉCAFÉINÉ	2€
DOUBLE EXPRESSO	4€
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



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