LE RIVE DROITE

Restaurant - Bar

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

le-rive-droite.com

Les Bières

BIÈRES PRESSION	*25 cl*	*50 cl*
Meteor Pils	4€	7,50€
Meteor IPA	5€	9,50€
Meteor Blanche ou aromatisée	4,50€	8,50€
Picon	5€	9,50€
Panaché	4€	7,50€
Monaco	4€	7,50€

BIÈRES BOUTEILLE **LBF Brasserie du Loiret**	
LBF Pale Ale *bio 33 cl*	6,50€
LBF Ambrée *bio 33 cl*	6,50€
LBF Blanche *bio 33 cl*	6,50€
Desperados *33 cl*	6,50€
Kriek *25 cl*	6,50€
Brooklyn sans alcool *33 cl*	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*

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

COCKTAILS SANS ALCOOL 7,50€

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*

Virgin Apérol : *Apérol sans alcool, Schweppes, rondelle d'orange, sirop d'Apérol*



Les Apéritifs

Kir *12 cl*	4,80€
Kir Royal *12 cl* (crème de pêche, cassis, myrtille, cerise)	9,50€
Coupe de Champagne *12 cl*	9€
Lillet *blanc 12 cl*	5€
Porto *rouge 5 cl*	4,80€
Ricard *2 cl*	4,80€
Suze *5 cl*	4,80€
Campari, Martini *blanc ou rouge 5 cl*	4,80€
Americano *maison 6 cl*	7,50€

Les Planches apéros

PLANCHE DE CHARCUTERIES 16€

Coppa, jambon blanc supérieur, jambon sec italien, saucisson piquant, tapenade, olives et cornichons

PLANCHE DE FROMAGES 16€

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

PLANCHE MIXTE 22€

Coppa, jambon blanc supérieur, jambon sec italien, saucisson piquant, tapenade, Cabécou, camembert d'Olivet, Bleu de Bresse, Saint-Nectaire, olives et cornichons

www.le-rive-droite.com
Scannez-moi pour retrouver la carte, la liste des allergènes et plus de détails sur certains produits !

LE RIVE DROITE

Les Entrées

LA BURRATA CRÉMEUSE 9€
Burrata, jambon italien, pesto maison, balsamique, pistaches concassées

L'ŒUF PARFAIT SELON L'HUMEUR DU CHEF 7,50€

ŒUFS DURS MIMOSA & SAUMON FUMÉ 8,50€

CRÉMEUX DE PETITS POIS ET CREVETTES SAUTÉES À L'AIL 7,50€

TATIN D'OIGNONS *cabécou et chutney de figues, salade* 7,50€

Les Salades et Snacks gourmands

SALADE CABÉCOU 16€
Cabécou sur focaccia, stracciatella, noix, miel, tomates cerises, pesto maison, salade

SALADE CÉSAR *poulet ou saumon* 16€
Salade, tomates cerises, poulet pané aux épices ou saumon fumé, croûtons, copeaux de parmesan, œuf poché, sauce César

FOCACCIA FAÇON CROQUE-MONSIEUR 16€
Croque-monsieur au jambon blanc supérieur, mozzarella et gruyère, frites maison, salade

LOOOOOOOOBSTER ROLLS AVEC LES DOIGTS !!! *(supplément 3€ dans le menu)* 21€
Pain Lobster garni de chair de homard, sauce tartare maison, stracciatella, tomates cerises, frites maison, salade

Les Viandes, Poissons et Pâtes

FILET DE BŒUF *230 g sauce gorgonzola (supplément 9€ dans le menu)* 26€
Frites maison, salade

BAVETTE D'ALOYAU *180 g* 19€
Frites maison, salade, sauce poivre

BURGER NOLITA *(supplément double steak 4€)* 18€
Pain burger de notre boulanger, steak de bœuf Angus, bacon, oignons rouges confits au balsamique, tomates, sauce tartare maison, fromage à raclette, frites maison, salade

PARMENTIER DE CANARD *sauce foie gras, roquette* 19€

ESCALOPE DE POULET FERMIER, SAUCE NORMANDE *champignons* 16€
Servie avec frites maison, salade

CANNELLONIS FARCIS MAISON GRATINÉS 19€
Farce bœuf et veau hachés, sauce tomate, gruyère et parmesan

DOS DE CABILLAUD *sauce beurre rouge* 19€
Pommes grenailles

ÉCRASÉ DE BUTTERNUT 16€
Au sirop d'érable, taleggio, noisettes concassées, roquette



Supplément garniture (3€) :
Frites maison ou salade ou écrasé de butternut au sirop d'érable et taleggio ou pommes grenailles.
Viandes d'origine France, Argentine ou Irlande.



Les Formules

Tous les plats de la carte rentrent dans les formules

MENU DU MIDI

	semaine	*week-end*
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	18€	22€
Entrée + Plat + Dessert	21€	28€

MENU DU SOIR

semaine & week-end

Entrée + Plat + Dessert ..... 28€

Les Pizzas du Chef



LA QUATTRO FORMAGGI — 16€
Sauce tomate, bleu de Bresse, mozzarella/gruyère, chèvre, stracciatella

LA CON CARNE — 16€
Sauce tomate, viande hachée de bœuf, œuf, mozzarella

LA CHÈVRE — 16€
Base crème, Cabécou, miel, noix, roquette

LA VÉNITIENNE — 16€
Sauce tomate, saucisson piquant, merguez, pomme de terre, œuf, mozzarella

LA RÉGINA — 16€
Sauce tomate, jambon blanc supérieur, champignons, mozzarella, burrata crémeuse

LA SALMONE — 16€
Base Boursin, saumon fumé, stracciatella, pesto, mozzarella

LA SUPER MARIO — 18€
Base tomate, pommes grenailles, oignons, champignons, viande hachée, jambon blanc supérieur, œuf, mozzarella

Les Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON *avec ses orangettes* — 8€

TIRAMISU MAISON *selon l'humeur du chef* — 8€

PANNAVERDE *Panna cotta à la crème de pistache et sa brisure de pistaches* — 8€

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU — 8€
Glace vanille macadamia, sauce au chocolat et caramel, chantilly

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE *cœur Nutella* — 8€

CRUMBLE AUX POMMES *Glace vanille macadamia* — 8€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND *(4 mignardises)* — 9,50€
(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.



Les Vins

	12 cl	75 cl
Rouges		
Nero d'Avola, *Terre di Zagara*	5€	24€
Lambrusco *pétillant*	5€	22€
Reuilly	6€	29€
aoc Chinon, *Château de la Grille*	7€	41€
Hautes Côtes de Nuits / *Vieilles Vignes*	—	45€
Blancs		
aoc Pinot Grigio	5€	24€
Quincy *Bigonneau*	6€	29€
Coteaux du Layon	6€	29€
aoc Chablis 1er Cru *Beauroy, Domaine Damp*	—	39€
Rosés		
Chiaretto Di Bardolino, *Le Colline dei Filari*	5€	22€
aoc Chinon, *Château de la Grille*	5€	27€
Reuilly rosé	6€	29€
M de Minuty	6€	32€

Les Champagnes

	75 cl
Champagne Veuve Pelletier	39€
Champagne Louis Roederer	59€

Les Spiritueux et Digestifs

Whiskies	
Jack Daniel's 4 cl	7€
Monkey Shoulder 4 cl	10€
Bellevoye 4 cl	12€
Rhums	
Bacardi Carta Oro 4 cl	6,50€
Santa Teresa 4 cl	12€
Gin	
Acmé 4 cl	6,50€
Hendrick's 4 cl	10€
Vodka	
Absolut 4 cl	6,50€
Belvedere 4 cl	10€
Cognacs	
Hennessy VS 4 cl	6,50€
Digestifs	6,50€

Poire d'Olivet / Chartreuse / Limoncello / Chambord / Amaretto Perlino / Get 27 ou 31 / Baileys Menthe verte poivrée de Biarritz

Les Boissons froides

SOFTS 5€

Jus de fruits des Pays de la Loire
Les Vergers de la Manse 25 cl bio
Orange, ananas, pamplemousse, pomme, poire, tomate, fraise, abricot

SODAS 4,50€
Coca-Cola, Coca-Cola cherry, Coca-Cola zéro 33 cl - Fuze Tea pêche 25 cl, Fanta, Sprite, Schweppes tonic ou agrumes, Limonade 25 cl, Hysope bio - Ginger Beer 25 cl

EAUX

Perrier *33cl - tranche*				4,50€
Evian	50 cl	4,50€	1l	6,50€
San Pellegrino	50 cl	4,50€	1l	6,50€

Les Boissons chaudes

Expresso	2,20€
Décaféiné	2,20€
Double Expresso	4,20€
Café noisette	2,80€
Grand crème	4,50€
Cappuccino	5€
Chocolat chaud	5€
Irish Coffee	8€
Thé et infusion Kusmi Tea	3,50€

(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 midi & soir
(fermé le dimanche et le lundi)

du mardi au jeudi :
12h – 14h15 / 19h – 22h30

les vendredis & samedis :
12h – 14h15 / 19h – 23h

Toute notre actualité
sur les réseaux sociaux

PAGE DE MARQUE Orléans - 02 38 53 27 82 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération **septembre 2026**