

LE RIVE DROITE

Restaurant - Bar 12, rue des Halles - 45000 ORLÉANS

Tél.: 06 62 85 68 11



le-rive-droite.com

Les Bières

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl	BIÈRES BOUTEILLE LBF Bra	sserie 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 <u>SANS ALCOOL</u> 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 fraiche

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

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

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 fraiche

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	9€	Ricard 2cl	4,50€
(crème de pêche, cassis, myrtille, cerise)		Suze 5cl	4,50€
Coupe de Champagne 12cl	8,50€	Campari, Martini blanc ou rouge 5cl	4,50€
LILLET blanc 12cl	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, tapenade

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

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



PLANCHE MIXTE



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



21€

Les Entrées

LA BURRATA CRÉMEUSE Burrata, jambon italien, pesto maison, balsamique	9€
L'OFUE PARFAIT SELON L'HUMEUR DU CHEE	9€
TARTARE DE LÉGUMES À LA PROVENÇALE yaourt à la Grecque, sardines	7,50€
CAMEMBERT RÔTI au miel	9€
TATIN D'OIGNONS chèvre et figues sur lit de salade	7,50€
Les Salades et Snacks gourmands	
SALADE CABÉCOU Cabécou sur focaccia, stracciatella, noix, miel, tomates cerises, pesto maison, salade	15€
FOCACCIA FAÇON CROQUE-CHEESY TRUFFE Croque-monsieur au jambon blanc à la truffe, mozzarella/gruyère, frites maison, salade	14€
SALADE RIVE DROITE (supplément 3€ dans le menu) Pommes de terre sautées, gésiers de canard, magret de canard fumé, champignons, croutons, tranches de focaccia grillées, foie gras, mesclun	18€
AVOCADO TOAST Focaccia, boursin, tomates, concombres, avocat, saumon fumé, pesto maison, sur lit de salade	16€
LOOOOOOOBSTER ROLLS AVEC LES DOIGTS !!! (supplément 3€ dans le menu)	19€
Pain Lobster garni de chair de homard, sauce tartare maison, stracciatella, tomates cerises, frites maison, salade Les Viandes et Poissons	
tomates cerises, frites maison, salade	22€
tomates cerises, frites maison, salade Les Viandes et Poissons ENTRECÔTE 250 grs (supplément 5€ dans le menu)	
Les Viandes et Poissons ENTRECÔTE 250 grs (supplément 5€ dans le menu) Sauce tartare ou sauce au Bleu de Bresse, accompagnée de ses frites maison et salade BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 180 grs	18€
Les Viandes et Poissons ENTRECÔTE 250 grs (supplément 5€ dans le menu) Sauce tartare ou sauce au Bleu de Bresse, accompagnée de ses frites maison et salade BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 180 grs Servie avec frites maison ou gratin dauphinois maison et salade BURGER NOLITA (supplément double steak 4€) Pain burger de notre boulanger, steak de bœuf Angus, bacon, oignons rouges confits au balsamique	18€ 16€
Les Viandes et Poissons ENTRECÔTE 250 grs (supplément 5€ dans le menu) Sauce tartare ou sauce au Bleu de Bresse, accompagnée de ses frites maison et salade BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 180 grs Servie avec frites maison ou gratin dauphinois maison et salade BURGER NOLITA (supplément double steak 4€) Pain burger de notre boulanger, steak de bœuf Angus, bacon, oignons rouges confits au balsamique tomates, sauce tartare maison, mozzarella, frites maison, salade DUO DE TARTARE SAUMON ET CHAIR DE HOMARD aux agrumes 180 grs	18€ 16€ 2,
Les Viandes et Poissons ENTRECÔTE 250 grs (supplément 5€ dans le menu) Sauce tartare ou sauce au Bleu de Bresse, accompagnée de ses frites maison et salade BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 180 grs Servie avec frites maison ou gratin dauphinois maison et salade BURGER NOLITA (supplément double steak 4€) Pain burger de notre boulanger, steak de bœuf Angus, bacon, oignons rouges confits au balsamique tomates, sauce tartare maison, mozzarella, frites maison, salade DUO DE TARTARE SAUMON ET CHAIR DE HOMARD aux agrumes 180 grs Frites maison, salade (supplément 5€ dans le menu)	18€ 16€ 2, 21€
Les Viandes et Poissons ENTRECÔTE 250 grs (supplément 5€ dans le menu) Sauce tartare ou sauce au Bleu de Bresse, accompagnée de ses frites maison et salade BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 180 grs Servie avec frites maison ou gratin dauphinois maison et salade BURGER NOLITA (supplément double steak 4€) Pain burger de notre boulanger, steak de bœuf Angus, bacon, oignons rouges confits au balsamique tomates, sauce tartare maison, mozzarella, frites maison, salade DUO DE TARTARE SAUMON ET CHAIR DE HOMARD aux agrumes 180 grs Frites maison, salade (supplément 5€ dans le menu) PARMENTIER DE CANARD sauce foie gras, roquette ESCALOPE DE POULET FERMIER, SAUCE NORMANDE champignons	18€ 16€ 2, 21€
Les Viandes et Poissons ENTRECÔTE 250 grs (supplément 5€ dans le menu) Sauce tartare ou sauce au Bleu de Bresse, accompagnée de ses frites maison et salade BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 180 grs Servie avec frites maison ou gratin dauphinois maison et salade BURGER NOLITA (supplément double steak 4€) Pain burger de notre boulanger, steak de bœuf Angus, bacon, oignons rouges confits au balsamique tomates, sauce tartare maison, mozzarella, frites maison, salade DUO DE TARTARE SAUMON ET CHAIR DE HOMARD aux agrumes 180 grs Frites maison, salade (supplément 5€ dans le menu) PARMENTIER DE CANARD sauce foie gras, roquette ESCALOPE DE POULET FERMIER, SAUCE NORMANDE champignons Servie avec frites maison ou gratin dauphinois maison RAVIOLES FARCIES AUX CHAMPIGNONS, ST-JACQUES SNACKÉES	18€ 16€ 18€ 18€
Les Viandes et Poissons ENTRECÔTE 250 grs (supplément 5€ dans le menu) Sauce tartare ou sauce au Bleu de Bresse, accompagnée de ses frites maison et salade BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 180 grs Servie avec frites maison ou gratin dauphinois maison et salade BURGER NOLITA (supplément double steak 4€) Pain burger de notre boulanger, steak de bœuf Angus, bacon, oignons rouges confits au balsamique tomates, sauce tartare maison, mozzarella, frites maison, salade DUO DE TARTARE SAUMON ET CHAIR DE HOMARD aux agrumes 180 grs Frites maison, salade (supplément 5€ dans le menu) PARMENTIER DE CANARD sauce foie gras, roquette ESCALOPE DE POULET FERMIER, SAUCE NORMANDE champignons Servie avec frites maison ou gratin dauphinois maison RAVIOLES FARCIES AUX CHAMPIGNONS, ST-JACQUES SNACKÉES Stracciatella, beurre de tomate (supplément 5€ dans le menu)	18€ 16€ 21€

<u>Supplément garniture (3 €)</u> : Frites maison, aubergines au parmesan, salade ou gratin dauphinois maison. Viandes d'origine France, Argentine ou Irlande.



Valable sur l'ensemble de la carte hors jours fériés

MENU DU MIDI

Entrée + Plat <u>ou</u> Plat + Dessert Entrée + Plat + Dessert

 semaine
 week-end

 18€
 22€

 21€
 28€



Entrée + Plat + Dessert

semaine & week-end

28€

Les Pizzas

4 FORMAGGI Sauce tomate, bleu de Bresse, mozzarella/gruyère, chèvre, stracciatella	15€
CON CARNE Sauce tomate, viande hachée de bœuf, œuf, mozzarella/gruyère	15€
LA CHÈVRE Crème fraîche, Cabécou, miel, noix, roquette	15€
SANTA LUNA Sauce tomate, saucisson piquant, merguez, pomme de terre, œuf, mozzarella	15€
SANTA MARIA Sauce tomate, chiffonnade de jambon blanc truffé, champignons, mozzarella, burrata crémeuse	15€
SALMONE Crème fraîche, saumon fumé, stracciatella, pesto, mozzarella	15€

Les Desserts

(supplément 5 € dans le menu)

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€
DUBAÏ CHOCOLATE et sa boule de pistache de Sicile (supplément 2€ dans le menu)	9,50€
ANANAS RÔTI au miel, sorbet ananas, chantilly	7,50€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND (4 mignardises) (supplément 2€ dans le menu)	9€
COUPE DE CHAMPAGNE GOURMANDE avec ses 4 mignardises	14€

D. C

Prix nets en Euros. Service compris.



Les Vins

Rouges Lambrusco Reuilly Mabillot Aoc Chinon 2020, Château de la Grille Nero d'Avola, Terre di Zagara 2022 Hautes Côtes de Nuits / Vieilles Vignes 2023 Aoc Beaune 1 ^{er} Cru 2017, Maison Louis Jadot French Malbec Cahors Filari Primitivo Dolce Naturale 2022 (moelleux)	12cl 5€ 5€ 7€ 5€ — — 5€ 6,50€	75cl 22€ 29€ 41€ 22€ 45€ 69€ 22€ 35€
Blancs IGP TOSCANA Borgobruno QUINCY Bigonneau AOC CHABLIS 1 ^{er} CRU Beauroy, Domaine Damp Côteaux du Layon	5€ 6€ — 5€	22€ 29€ 35€ 27€
Rosés CHIARETTO DI BARDOLINO 2022, le Coline dei Filari AOC CHINON 2022, Château de la Grille M DE MINUTY Les Champagnes	5€ 5€ 6€	22€ 27€ 32€

	75cl
CHAMPAGNE VINCENT MICHEL	39€
Champagne Louis Roederer	59€

Les Spiritueux et Digestifs

Whiskies Jack Daniels 4cl Monkey Shoulder 4cl Bellevoye 4cl The Balverie 12 ans 4cl	7€ 10€ 12€ 14€
Rhums Bacardi Carta Oro 4cl Botran Solera 15 ans 4cl Santa Teresa 4cl	6,50€ 10€ 12€
Gin Acmé 4cl Hendrick's 4cl	6,50€ 10€
Vodka Absolut 4cl Belvedere 4cl	6,50€ 10€
Cognacs Hennessy VS 4cl	6,50€
Digestifs Poire d'Olivet / Chartreuse / Limoncello / Ce	6,50€ llini / Chambord /

Amaretto Perlino / Get 27 ou 31 / Baileys

Les Boissons froides

SOFTS		5€	
Jus de fruits des Les Vergers de la M Orange, ananas, po poire, tomate, fraise	anse 25cl bio amplemousse, p		
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 supplément tranche	e ou sirop	4€ 0,50€	
Vittel 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 parfe	iums)



MENU ENFANT

Sirop à l'eau

Steak haché, frites ou Pizza jambon, fromage

Boule de glace vanille ou chocolat, ou Mousse au chocolat

12€ (moins de 12 ans)



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

du mardi au jeudi : 12h - 14h15 / 18h30 - 22h30 les vendredis & samedis : 12h - 14h15 / 18h30 - 23h les dimanches : 12h - 14h15 / 18h30 - 22h30





Toute notre actualité sur les réseaux sociaux