



LE RIVE DROITE
Restaurant - Bar

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 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

Sex on the Beach : Vodka, jus d'orange, sirop de pêche, sirop de cerise, jus de cranberry

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 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 14€
Coppa, jambon blanc à la truffe, jambon sec italien, saucisson piquant - tartinable

PLANCHE DE FROMAGES 14€
Fontina, pecorino au poivre, camembert au lait de bufflonne, chèvre frais - tartinable

PLANCHE MIXTE 19€
Coppa, jambon blanc à la truffe, jambon sec italien, saucisson piquant, fontina, pecorino au poivre, camembert au lait de bufflonne, chèvre frais - tartinable



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



Les formules Menus

midis, soirs et week-ends

Tous les plats sont disponibles dans les menus

du lundi au vendredi midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16€

Entrée + Plat + Dessert 19€

les soirs et week-end

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21€

Entrée + Plat + Dessert 24€

les formules Menus

du lundi au vendredi midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 16€

Entrée + Plat + Dessert 19€

Tous les plats sont disponibles dans les menus

Les Entrées

| | |
|---|-------|
| LA BURRATA CRÉMEUSE <i>Burrata, jambon sec italien, pesto maison, balsamique</i> | 9€ |
| L'OEUF PARFAIT SELON L'HUMEUR DU CHEF | 9€ |
| TATIN D'OIGNONS, CHÈVRE ET FIGUES, <i>sur lit de salade</i> | 6,50€ |
| CAMEMBERT RÔTI | 9€ |
| FOIE GRAS MAISON <i>au coteaux du Layon, toasts, chutney de figues</i> <i>(supplément 4€ dans le menu)</i> | 12€ |

Les Salades et Snacks gourmands

| | |
|---|-----|
| SALADE CABÉCOU <i>Stracciatella et cabécou sur sa focaccia, noix, miel, tomates cerises, pesto maison, mesclun</i> | 15€ |
| FOCACCIA FAÇON CROQUE-CHEESY TRUFFE <i>Croque-monsieur au jambon blanc à la truffe et fontina, frites maison, mesclun</i> | 14€ |
| SALADE RIVE DROITE <i>(supplément 3€ dans le menu)</i> <i>Pommes de terre sautées, gésiers, magret de canard fumé, champignons, croutons, tranches de focaccia grillées, foie gras maison, mesclun</i> | 18€ |
| LOOOOOOOBSTER ROLLS AVEC LES DOIGTS !!! <i>(supplément 3€ dans le menu)</i> <i>Pain Lobster garni de chair de homard, crudités, mayonnaise aux herbes maison, stracciatella, frites maison</i> | 19€ |

Les Viandes et Poissons

| | |
|---|-----|
| ENTRECÔTE 300 grs <i>(supplément 5€ dans le menu)</i> <i>Sauce au gorgonzola AOP, accompagnée de ses frites maison et mesclun</i> | 22€ |
| BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 200 grs <i>Servie avec frites maison ou gratin dauphinois maison et salade</i> | 16€ |
| BURGER NOLITA <i>Pain burger de notre boulanger, steak de bœuf Angus, bacon, oignons rouges confits au balsamique, tomates, mayonnaise aux herbes maison, mozzarella, frites maison, mesclun</i> | 16€ |
| ESCALOPE DE VOLAILLE MILANAISE, PÂTES À LA TOMATE | 16€ |
| PARMENTIER DE CANARD <i>sauce foie gras, salade</i> | 16€ |
| PAVÉ DE SAUMON FARCI AU FROMAGE <i>sauce Écrevisses, gratin Dauphinois maison</i> | 16€ |
| JOUE DE BOEUF FAÇON BOURGUIGNONNE <i>pommes grenailles</i> | 16€ |

Nos garnitures : Frites maison, légumes rôtis (aubergines, courgettes et champignons), mesclun, gratin dauphinois maison

les formules Menus

les soirs et week-end

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21€

Entrée + Plat + Dessert 24€

Tous les plats sont disponibles dans les menus

Les Pizzas

| | |
|--|-----|
| 4 FORMAGGI | 15€ |
| <i>Sauce tomate, gorgonzola, gruyère, mozzarella, chèvre</i> | |
| CON CARNE | 15€ |
| <i>Sauce tomate, viande hachée de notre boucher, œuf, mozzarella (viande origine France)</i> | |
| SANTA CHIARA | 15€ |
| <i>Sauce tomate, aubergines et courgettes grillées, tomates cerises, olives, mozzarella, roquette, straciatella (crème de burrata)</i> | |
| SANTA LUNA | 15€ |
| <i>Sauce tomate, saucisson piquant, merguez, pomme de terre, œuf, mozzarella</i> | |
| SANTA MARIA | 15€ |
| <i>Sauce tomate, chiffonnade de jambon blanc truffé, champignons, mozzarella, burrata crémeuse</i> | |
| SALMONE | 15€ |
| <i>Crème fraîche, saumon fumé, chèvre frais, pesto, mozzarella</i> | |
| SANTA GINA | 15€ |
| <i>Sauce tomate, coppa, tomates cerises, jambon sec italien, mozzarella, burrata crémeuse</i> | |

Les Pâtes et Risottos

| | |
|--|-----|
| PÂTES À LA CRÈME DE TRUFFE | 19€ |
| <i>Et chips de coppa (supplément 3€ dans le menu)</i> | |
| RISOTTO AUX ST JACQUES | 19€ |
| <i>Sauce au whisky, crème fraîche (supplément 3€ dans le menu)</i> | |
| AUBERGINES AU PARMESAN | 15€ |
| <i>Salade</i> | |
| RISOTTO CRÉMEUX DE POULET FERMIER | 16€ |
| <i>Champignons, pecorino au poivre</i> | |

Les Desserts

| | |
|--|----|
| MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON <i>avec ses orangettes</i> | 7€ |
| TIRAMISU <i>selon l'humeur du chef</i> | 7€ |
| CRÈME BRÛLÉE <i>cœur nutella</i> | 7€ |
| PANNAVERDE <i>panna cotta à la crème de pistache</i> | 7€ |
| POIRE POCHÉE <i>au miel, coulis de chocolat blanc</i> | 7€ |
| MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON <i>crème anglaise</i> | 7€ |
| BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU <i>sauce chocolat et caramel, glace vanille macadamia</i> | 7€ |
| CAFÉ OU THÉ GOURMAND (4 mignardises) | 8€ |
| <i>(supplément 2€ dans le menu)</i> | |

Prix service compris

Salle privatisable à l'étage

jusqu'à 50 personnes assises

Les Vins

| | 12cl | 75cl |
|---|-------|------|
| Rouges | | |
| LAMBRUSCO ROUGE | 4,50€ | 22€ |
| GRAN PASIONE, IGT Venetie 2022 | 4,50€ | 25€ |
| AOC REUILLY 2022, Domaine Ponroy | 5€ | 27€ |
| AOC CHINON 2020, Chateau de la Grille | 6€ | 35€ |
| NERO D'AVOLA, Terre di Zagara 2022 | 4,50€ | 22€ |
| AOC MARGAUX 2017, La sirène de Giscours | | 59€ |
| AOC BEAUNE 1 ^{ER} CRU 2017, Maison Louis Jadot | | 69€ |
| Blancs | | |
| IGP TOSCANA 2022, Borgobruno | 4,50€ | 25€ |
| AOC REUILLY 2022, Domaine Ponroy | 5€ | 27€ |
| AOC CHABLIS 1 ^{ER} CRU Beauroy, Domaine Damp | 5€ | 27€ |
| CÔTEAUX DU LAYON | 5€ | 27€ |
| Rosés | | |
| LAMBRUSCO ROSÉ | | 22€ |
| CHIARETTO DI BARDOLINO 2022, le Coline dei Filari | 4,50€ | 25€ |
| AOC CHINON 2022, Chateau de la Grille | 5€ | 27€ |
| AOC CÔTES DE PROVENCES 2023, M de Minuty | 5,50€ | 30€ |

Les Champagnes

| | | |
|--------------------------|------|-----|
| CHAMPAGNE VINCENT MICHEL | 75cl | 39€ |
| CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER | | 65€ |

Les Spiritueux et Digestifs

| | | |
|---|--|-------|
| Whiskies | | |
| Jack Daniels 4cl | | 7€ |
| Monkey Shoulder 4cl | | 10€ |
| Bellevoie 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€ |
| Delaitre XO 4cl | | 14€ |
| Digestifs | | 6,50€ |
| Poire d'Olivet / Delaitre eau de vie de mirabelle / Vieille prune de Souillac / Chartreuse / Grappa Cellini / Limoncello Cellini / Amaretto Perlino / Chambord / Get 27 ou 31 / Baileys | | |

Les Boissons froides

| | | |
|---|-------|----------|
| SOFTS | | 5€ |
| Jus de fruits des Pays de la Loire | | |
| Les Vergers de la Mansse 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€ |
| EVIAN 50cl | 4,50€ | 11 6,50€ |
| SAN PELLEGRINO 50cl | 4,50€ | 11 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€ |
| <i>(Demandez notre coffret pour découvrir les parfums)</i> | | |



MENU ENFANT

Sirop à l'eau

Jambon-frites ou
Pizza jambon-fromage

Boule de glace ou
Mousse au chocolat

12€ (moins de 12 ans)



Ouvert 7j/7 midi & soir*
**(sauf dimanche soir en hiver)*

du lundi au jeudi :
12h – 14h30 / 18h30 – 22h30

les vendredis & samedis :
12h – 14h30 / 18h30 – 23h

les dimanches :
12h – 14h30



Toute notre actualité
sur les réseaux sociaux