



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 | | Virgin Mojito : Sirop de concombre, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche | |
| Sex on the Beach : Vodka, jus d'orange, sirop de pêche, sirop de cerise, jus de cranberry | | Virgin Mojito Fraise : Purée de fraise, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche | |
| Sangria Spritz : Cointreau, liqueur de griotte, Prosecco, Lambrusco rouge, orange | | Virgin Mojito Passionata : Purée de fruits de la passion, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche | |
| Spritz Limoncello : Prosecco, Limoncello, eau gazeuse, citron jaune | | Virgin Colada : Jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne | |
| Mojito : Rhum Bacardi Carta Oro, cassonade, citron vert, eau pétillante, menthe fraîche | | Virgin Bora Bora : Jus d'ananas, purée de fruits de la passion, purée de fraise | |
| 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 | | | |



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 <i>Coppa, jambon blanc à la truffe, jambon sec Italien, saucisson piquant, tapenade</i> | 15€ |
| PLANCHE DE FROMAGES <i>Cabécou, camembert d'Olivet, Bleu de Bresse, Saint-Nectaire</i> | 15€ |
| PLANCHE MIXTE <i>Coppa, jambon blanc à la truffe, jambon sec Italien, saucisson piquant, tapenade Cabécou, camembert d'Olivet, Bleu de Bresse, Saint-Nectaire</i> | 21€ |



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



Les Entrées

| | |
|--|-------|
| LA BURRATA CRÉMEUSE <i>Burrata, tomates d'antan, pesto maison, balsamique</i> | 9€ |
| TARTARE DE LÉGUMES À LA PROVENÇALE, <i>yaourt à la Grecque, sardines</i> | 7,50€ |
| DUO DE TARTARE SAUMON ET CHAIR DE HOMARD <i>aux agrumes</i> <i>(supplément 3€ dans le menu)</i> | 9€ |
| TATIN D'OIGNONS, <i>chèvre et figues sur lit de salade</i> | 7,50€ |

Les Salades et Snacks gourmands

| | |
|--|-----|
| SALADE CABÉCOU <i>Cabécou sur focaccia, stracciatella, noix, miel, tomates cerises, pesto maison, salade</i> | 15€ |
| FOCACCIA FAÇON CROQUE-CHEESY TRUFFE <i>Croque-monsieur au jambon blanc à la truffe, mozzarella/gruyère, frites maison, salade</i> | 14€ |
| SALADE RIVE DROITE <i>Jambon sec Italien, melon, tomates cerises, burrata crémeuse, avocat, vinaigrette au miel, salade</i> | 16€ |
| AVOCADO TOAST <i>Focaccia, boursin, tomates, concombres, avocat, saumon fumé, pesto maison, sur lit de salade</i> | 16€ |
| LOOOOOOOBSTER ROLLS AVEC LES DOIGTS !!! <i>(supplément 3€ dans le menu)</i> <i>Pain Lobster garni de chair de homard, sauce tartare maison, stracciatella, tomates cerises, frites maison, salade</i> | 19€ |

Les Viandes et Poissons

| | |
|--|-----|
| ENTRECÔTE 250 grs <i>(supplément 5€ dans le menu)</i> <i>Sauce tartare ou sauce au Bleu de Bresse, accompagnée de ses frites maison et salade</i> | 22€ |
| ROSBEEF FROID (FAUX FILET) <i>Sauce tartare maison, servie avec frites maison et salade</i> | 16€ |
| BURGER NOLITA <i>(supplément double steak 4€)</i> <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> | 16€ |
| TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS AU COUTEAU 180 grs <i>(supplément 3€ dans le menu)</i> <i>Condiments à la Française, frites maison, salade</i> | 18€ |
| DUO DE TARTARE SAUMON ET CHAIR DE HOMARD <i>aux agrumes 180 grs</i> <i>Frites maison, salade (supplément 5€ dans le menu)</i> | 21€ |
| ESCALOPE DE POULET FERMIER, SAUCE NORMANDE <i>Champignons, servie frites maison</i> | 16€ |
| RAVIOLES FARCIES AUX CHAMPIGNONS, ST-JACQUES SNACKÉES <i>Stracciatella, beurre de tomate (supplément 5€ dans le menu)</i> | 21€ |
| AUBERGINES AU PARMESAN <i>Salade</i> | 15€ |

Supplément garniture (3€) : Frites maison, légumes rôtis (aubergines, courgettes et champignons), salade.



MENU DU MIDI

Valable sur l'ensemble de la carte

du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

18€

Entrée + Plat + Dessert

21€



MENU DU SOIR ET DU WEEK-END

les soirs et week-end, sauf jours fériés

Entrée + Plat + Dessert

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

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

SALADE DE FRAISES AU BASILIC FRAIS *et sa crème fouettée*

7.50€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND (4 mignardises)

9€

(supplément 2€ dans le menu)

COUPÉ DE CHAMPAGNE GOURMANDE *avec ses 4 mignardises*

14€

(supplément 5€ dans le menu)

Prix service compris

Salle privatisable à l'étage

jusqu'à 50 personnes assises

Les Vins

| | | |
|---|------|------|
| Rouges | 12cl | 75cl |
| LAMBRUSCO ROUGE | 5€ | 22€ |
| MENETOU-SALON / DEZAT rouge 2022 | 5€ | 29€ |
| AOC CHINON 2020, Château de la Grille | 6€ | 38€ |
| 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 2022, Borgobruno | 5€ | 25€ |
| MENETOU-SALON / DEZAT blanc 2022 | 5€ | 29€ |
| AOC CHABLIS 1 ^{ER} CRU Beauroy, Domaine Damp | — | 35€ |
| CÔTEAUX DU LAYON | 5€ | 27€ |
| Rosés | | |
| CHIARETTO DI BARDOLINO 2022, le Coline dei Filari | 5€ | 25€ |
| AOC CHINON 2022, Château de la Grille | 5€ | 27€ |
| CÔTES DE PROVENCE BIO / DOMAINES OTT (maison Louis Roederer) | 6€ | 30€ |

Les Champagnes

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

Les Spiritueux et Digestifs

| | |
|---|-------|
| Whiskies | |
| Jack Daniels 4cl | 7€ |
| Monkey Shoulder 4cl | 10€ |
| Bellevoys 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 | |
| Acme 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 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

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 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