



**LE RIVE DROITE**  
Restaurant - Bar

**LE RIVE DROITE**  
Restaurant - Bar  
12, rue des Halles - 45000 ORLÉANS  
**Tél. : 02 38 53 07 29**

## Les Bières

BIÈRES PRESSION	25cl	33cl	50cl	BIÈRES BOUTEILLE	LBF Brasserie du loiret
METEOR PILS	4€	5,50€	7€	LBF PALE ALE bio	33cl 6,50€
METEOR IPA	5€	6,50€	9€	LBF AMBRÉE bio	33cl 6,50€
METEOR BLANCHE	4,50€	6€	8€	LBF BLANCHE bio	33cl 6,50€
PICON	5€	6,50€	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€
<b>Spritz</b> : Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange		<b>Virgin Mojito</b> : Sirop de concombre, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche	
<b>Spritz Italicus</b> : Liqueur de bergamote, crème de myrtille, Prosecco, eau pétillante, myrtille, basilic frais		<b>Virgin Mojito Fraise</b> : Purée de fraise, eau pétillante, citron vert, menthe fraîche	
<b>Sangria Spritz</b> : Cointreau, liqueur de griotte, Prosecco, Lambrusco rouge, orange		<b>Virgin Colada</b> : Jus d'ananas, crème de coco, sirop de canne	
<b>Spritz Limoncello</b> : Prosecco, Limoncello, eau gazeuse, citron jaune		<b>Virgin Bora Bora</b> : Jus d'ananas, purée de fruits de la passion, purée de fraise	
<b>Mojito</b> : Rhum Bacardi Carta Oro, cassonade, citron vert, eau pétillante, menthe fraîche			
<b>Mojito Passionata</b> : Rhum Bacardi Carta Oro, cassonade, purée de fruits de la passion, citron vert, eau pétillante, menthe fraîche			
<b>Mojito Fraise</b> : Rhum Bacardi Carta Oro, cassonade, purée de fraises, citron vert, eau pétillante, menthe fraîche			
<b>Pina Colada</b> : 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	14€
<i>Coppa, jambon blanc à la truffe, jambon San Daniel 16 mois d'affinage, saucisson piquant - tartenable</i>	
PLANCHE DE FROMAGES	14€
<i>Fontina, pecorino au poivre, camembert au lait de bufflonne, chèvre frais - tartenable</i>	
PLANCHE MIXTE	19€
<i>Coppa, jambon blanc à la truffe, jambon San Daniel 16 mois d'affinage, saucisson piquant, fontina, pecorino au poivre, camembert au lait de bufflonne, chèvre frais - tartenable</i>	
PLANCHE SÉLECTION	9,50€
<i>Planche de chiffonnade de jambon San Daniel 16 mois d'affinage</i>	



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 19€

Entrée + Plat + Dessert 22€

# 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	9€
<i>Burrata, jambon San Daniel 16 mois d'affinage, pesto maison, balsamique</i>	
L'OEUF PARFAIT SELON L'HUMEUR DU CHEF	9€
TATIN D'OIGNONS, CHÈVRE ET FIGUES, <i>sur lit de salade</i>	6,50€
CARPACCIO DE SAINT JACQUES ( <i>supplément 3€ dans le menu</i> )	12€
<i>St-Jacques, aneth, pomme Granny Smith, éclats de noisettes, huile de noisettes</i>	
FOIE GRAS MAISON <i>au coteaux du Layon, toasts, chutney de figues</i>	12€
<i>(supplément 3€ dans le menu)</i>	

## Les Salades et Snacks gourmands

SALADE CABÉCOU	14€
<i>Stracciatella et cabécou sur sa focaccia, noix, miel, tomates cerises, pesto maison, mesclun</i>	
FOCACCIA FAÇON CROQUE-CHEESY TRUFFE	14€
<i>Croque-monsieur au jambon blanc à la truffe et fontina, frites maison, mesclun</i>	
SALADE RIVE DROITE ( <i>supplément 3€ dans le menu</i> )	18€
<i>Pommes de terre sautées, effiloché de canard, magret de canard fumé, champignons, croutons, tranches de focaccia grillées, foie gras maison, mesclun</i>	
LOOOOOOOBSTER ROLLS AVEC LES DOIGTS !!! ( <i>supplément 3€ dans le menu</i> )	19€
<i>Pain Lobster garni de chair de homard, crudités, mayonnaise aux herbes maison, stracciatella, frites maison</i>	
LE RIVE DOG	16€
<i>Pain brioché, mayonnaise maison, boudin blanc, compotée d'oignons et champignons, sauce taleggio, noisettes concassées, frites maison et salade</i>	

## Les Viandes et Poissons

ENTRECÔTE 300 grs ( <i>supplément 5€ dans le menu</i> )	22€
<i>Sauce au gorgonzola AOP, accompagnée de ses frites maison et mesclun</i>	
BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE 200 grs	16€
<i>Servie avec frites maison ou gratin dauphinois maison et salade</i>	
BURGER NOLITA	16€
<i>Pain burger de notre boulanger, steak de bœuf français, bacon, oignons rouges confits au balsamique, tomates, mayonnaise aux herbes maison, mozzarella, frites maison, mesclun</i>	
ESCALOPE DE POULET FERMIER, SAUCE NORMANDE, CHAMPIGNONS	16€
<i>Servie avec gratin dauphinois maison ou frites maison</i>	
PARMENTIER DE CANARD <i>sauce foie gras, salade</i>	16€
PAVÉ DE SAUMON À L'ANETH <i>gratin dauphinois maison</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 19€

Entrée + Plat + Dessert 22€

Tous les plats sont disponibles dans les menus

### Les Pizzas

MARGARITA	10€
<i>Sauce tomate, olives, mozzarella</i>	
4 FORMAGGI	14€
<i>Sauce tomate, gorgonzola AOP, pecorino au poivre, mozzarella, chèvre frais aux herbes</i>	
CON CARNE	14€
<i>Sauce tomate, viande hachée de notre boucher, œuf, mozzarella (viande origine France)</i>	
SANTA CHIARA	14€
<i>Sauce tomate, aubergines et courgettes grillées, tomates cerises, olives, mozzarella, roquette, straciarella (crème de burrata)</i>	
SANTA LUNA	14€
<i>Sauce tomate, saucisson piquant, merguez de notre boucher, pomme de terre, œuf, mozzarella</i>	
SANTA MARIA	14€
<i>Crème de ricotta, chiffonnade de jambon blanc, champignons, mozzarella, burrata crémeuse</i>	
SALMONE	14€
<i>Crème de ricotta, saumon fumé, chèvre frais, pesto, mozzarella</i>	
SANTA GINA	14€
<i>Crème de ricotta, coppa, tomates cerises, jambon San Daniel 16 mois d'affinage, mozzarella, burrata crémeuse</i>	

### Les Pâtes et Risottos

PÂTES AU PESTO MAISON	16€
<i>Burrata crémeuse, coppa</i>	
RISOTTO AUX ST JACQUES	19€
<i>Sauce au whisky, crème fraîche (supplément 3€ dans le menu)</i>	
LASAGNES DE LÉGUMES	14€
<i>Rôti au pesto, coulis de tomates au basilic frais, ricotta, mozzarella, accompagnées d'une salade de mesclun</i>	
RISOTTO CRÉMEUX DE POULET FERMIER	16€
<i>Champignons, pecorino au poivre</i>	

### Les Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	7€
<i>avec ses orangettes</i>	
TIRAMISU	7€
<i>selon l'humeur du chef</i>	
PANNATELLA	7€
<i>panna cotta au nutella</i>	
PANNAVERDE	7€
<i>panna cotta à la crème de pistache</i>	
POIRE POCHÉE	7€
<i>au miel, coulis de chocolat blanc</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON	7€
<i>crème anglaise à la menthe</i>	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	7€
<i>sauce chocolat et caramel, glace vanille macadamia</i>	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND (4 mignardises)	9€
<i>(supplément 2€ dans le menu)</i>	

Prix service compris

## Salle privatisable à l'étage

jusqu'à 50 personnes assises

### Les Vins

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

### Les Champagnes

	75cl
CHAMPAGNE VINCENT MICHEL	39€
CHAMPAGNE DEUTZ	65€

### Les Spiritueux et Digestifs

<b>Whiskies</b>	
<i>Jack Daniels 4cl</i>	7€
<i>Monkey Shoulder 4cl</i>	10€
<i>Bellevoie 4cl</i>	12€
<i>The Balverie 12 ans 4cl</i>	14€
<b>Rhums</b>	
<i>Bacardi Carta Oro 4cl</i>	6,50€
<i>Botran Solera 15 ans 4cl</i>	10€
<i>Santa Teresa 4cl</i>	12€
<b>Gin</b>	
<i>Acmé 4cl</i>	6,50€
<i>Hendrick's 4cl</i>	10€
<b>Vodka</b>	
<i>Absolut 4cl</i>	6,50€
<i>Belvedere 4cl</i>	10€
<b>Cognacs</b>	
<i>Hennessy VS 4cl</i>	6,50€
<i>Delaitre XO 4cl</i>	14€
<b>Digestifs</b>	6,50€
<i>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</i>	

### Les Boissons froides

<b>SOFTS</b>	5€
<b>Jus de fruits des Pays de la Loire</b>	
<i>Les Vergers de la Manse 25cl bio</i>	
<i>Orange, ananas, pamplemousse, pomme, poire, tomate, fraise</i>	
<b>SODAS</b>	4€
<i>Coca-Cola, Coca-Cola cherry, Coca-Cola zéro 33cl - Fuze Tea pêche, Fanta, Sprite, Schweppes agrumes, Limonade 33cl</i>	
<i>Hysope bio - Ginger Beer 25cl</i>	
<b>EAUX</b>	
<i>PERRIER TRANCHE OU SIROP 33cl</i>	4,50€
<i>SAN PELLEGRINO 50cl</i>	4,50€
<i>1l</i>	6,50€

### Les Boissons chaudes

<b>EXPRESSO</b>	2€
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	2€
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	4€
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	2,50€
<b>GRAND CRÈME</b>	3,50€
<b>CAPUCCINO</b>	4,50€
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4,50€
<b>IRISH COFFEE</b>	7,50€
<b>THÉ ET INFUSION KUSMI TEA</b>	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**

le midi, de 12h à 14h30

le soir, de 18h30 à 22h30 du dimanche au jeudi

et de 18h30 à 23h les vendredis et samedis



Toute notre actualité  
sur les réseaux sociaux



[le-rive-droite.com](http://le-rive-droite.com)