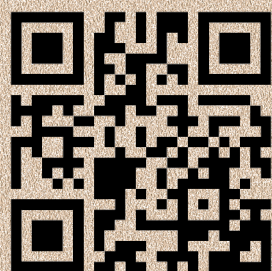




CUISINE FRANÇAISE
100% FAIT MAISON

02 38 53 29 92



Votre avis nous intéresse !

148 RUE DE BOURGOGNE,
45000 ORLÉANS

COKTAILS SANS ALCOOL

Gaulois (Multifruits, cannelle, sirop de fraise, orange, fleur d'oranger)	6 €
Pina Colada (Jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne)	6 €
Virgin Mojito (Menthe, citron, sirop de sucre de canne, soda)	6 €



COKTAILS AVEC ALCOOL

Gaulois (Rhum, multifruits, cannelle, sirop de fraise, orange, fleur d'oranger)	7 €
Pina Colada (Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco, sirop de sucre de canne)	7 €
Spritz (Aperol, Prosecco, rondelles d'orange)	6 €
Mojito (Rhum blanc, menthe, citron, sirop de sucre de canne, soda)	7 €

APÉRITIFS

Kir (Cassis, pêche, mûre, framboise)	4 €
Kir pétillant	5 €
Sangria maison	verre 4 € / pichet 25cl 7 € / pichet 50cl 13 €
Malibu	4cl 7 €
Vodka (Jus de fruit)	7 €
Rhum (Blanc trois rivières, Damoiseau ou Saint James)	4cl 7 €
Ricard	2cl 4 €
Ouzo	2cl 4 €
Martini (Rouge ou blanc)	4cl 4 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2 €
Café crème	4 €
Thé	4 €

BOISSONS FROIDES

Jus de fruits (ananas, orange, abricot, pomme, tomate)	4 €
Soda (Coca, Fanta, Schweppes agrum, Oasis tropical 25cl, Fuze tea 25cl, Perrier, Orangina 25cl)	4 €
Limonade artisanale	4 €
San Pellegrino	50cl 3 € / 1L 5 €
Evian	50cl 3 € / 1L 5 €

BIÈRES

Picon bière	25cl 4 €
Monaco	25cl 4 €
Panaché	25cl 4 €
Bière au citron vert	25cl 5 €
Cervoise (Bière, citron, vin blanc)	25cl 5 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

BIÈRES PRÉSSION

Jupiler	25cl 4 € / 50cl 7 €
Leffe Blonde	25cl 5 € / 50cl 9 €
Kwak	25cl 5 € / 50cl 9 €

VIN BLANC MOËLLEUX

Muscadet	37,5cl 13 € / 75cl 25 €
Sauvignon	37,5cl 13 € / 75cl 25 €

VIN BLANC

Muscadet	37,5cl 13 € / 75cl 25 €
Sauvignon	37,5cl 13 € / 75cl 25 €
Cheverny	75cl 25 €
Reuilly	75cl 30 €

VIN ROUGE

Chinon	37,5cl 13 € / 75cl 25 €
St Nicolas de Bourgueil	37,5cl 14 € / 75cl 27 €
Cheverny	75cl 25 €
Bordeaux côtes de Blaye	75cl 29 €

VIN ROSÉ

Côte de Provence	37,5cl 14 € / 75cl 27 €
Rose de Loire	75cl 22 €
Reuilly	75cl 30 €

VIN AU PICHET

Côte de Roussillon (Rouge ou blanc)	verre 5 € / pichet 25cl 7 € / pichet 50cl 13 €
-------------------------------------	--

WHISKY

Clan Campbell	4cl 5 €
Jack Daniels	4cl 7 €
Chivas Regal	12 ans d'âge 4cl 7 €
Bushmills	10 ans d'âge 4cl 7 €
Black Label	12 ans d'âge 4cl 7 €

DIGESTIFS

Calvados	4cl 7 €
Cointreau	4cl 7 €
Cognac	4cl 7 €
Armagnac	4cl 7 €
Bailey	4cl 7 €
Get 27 / Get 31	4cl 7 €



Tous nos prix sont justifiés par la qualité et la quantité de nos produits

NOS FAMEUX

Patate show gratinée au four

- Aux 3 fromages : chèvre, roquefort, mozzarella 11 €
- À la Gauloise: sauce tomate, jambon, poivrons, fromage 11 €
- Paysanne : crème fraîche, lardons, oignons, fromage 11 €

Nos Planches

- Planche mixte : Charcuteries + Fromages 22 €
- Planche de charcuteries 14 €

Demi camembert fondu au miel 14 €

NOS ENTRÉES

Salade de chèvre chaud* 8 €

Chèvre chaud sur toasts et miel

Salade de gésiers* 8 €

Confits par nos soins

Carpaccio de saumon mariné à l'huile d'olive et au citron 9 €

Tranches de saumon coupées au couteau

Tartare de saumon à l'aneth 9 €

Échalottes, aneth, huile d'olive, citron

Samoussas au choix (6p.)* 6 €

Thon, viande hachée ou pomme de terre/ fromage

Assiette de charcuterie* 9 €

TAPAS CHAUDES

- Onion rings 5 €
- Calamars frits 7 €
- Fritures d'éperlans 7 €
- Patatas bravas 5 €
- Aubergine farcie 7 €

TAPAS FROIDES

- Poules marinés 6 €
- Guacamole 5 €
- L'Estivale 5 €
- Poivrons grillés et marinés 5 €
- Rillettes de porc 5 €

CÔTÉ TERRE

Sauce au choix : roquefort, poivre ou échalotte
Garniture au choix : Frites, haricots verts ou riz

Souris d'agneau caramélisée 27 €

Environ 450g

Sauté de boeuf 18 €

Aux oignons et aux poivrons

Sauté de poulet* 16 €

Aux oignons

Magret de canard entier 27 €

Environ 400g

CÔTÉ MER

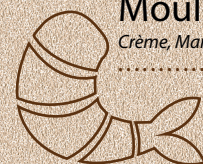
Gambas royales grillées (6p.) 27 €

Pavé de saumon au four* 18 €

Environ 250g

Moules frites selon arrivage 15 €

Crème, Marinière ou Roquefort



Supplément garniture 4€ et supplément sauce 3€

SALADES REPAS

La César traditionnelle 14 €

Salade, croûtons, oeuf, tomates, copeaux de parmesan, poulet pané, sauce césar maison

Salade niçoise 14 €

Tomates, poivrons, thon, anchois, oeuf, haricots verts, olives

Salade de chèvre chaud 14 €

Toasts de chèvre gratiné, tomates, noix, pomme

Carpaccio de boeuf 14 €

Boeuf finement tranché au couteau, salade, copeaux de parmesan, huile d'olive



NOS BURGERS

Burger géant du Gaulois

Steak 200g, maroille, oignons caramélisés, salade, tomates, sauce du chef

— 16 € —

Gallo burger

Steak 200g, salade, tomates, oignons caramélisés, cheddar, jambon, sauce maison

— 16 € —

Burger Végé

Galette de légumes, tomates, cheddar, oignons caramélisés, salade

— 13 € —



Pain Artisanal

MENU

Les quantités sont adaptées au format menu

Entrée

— Au choix parmi «nos entrées» étoilées —

Plat

— Au choix parmi les plats étoilés (*) —

Dessert

— Au choix à la carte —

27€

DESSERTS

- Mousse au chocolat 7 €
- Crème caramel 6 €
- Crème brûlée au café 7 €
- Tiramisu au café 7 €
- Coeur coulant au chocolat 8 €
- Assiette de fromages Exclue du menu 10 €
- Glace ou sorbet 3 boules 6 €

NOS GRILLADES — XXL —

Viande du Boucher

Brochette du Gaulois 22 €

Agneau, boeuf, porc, saucisse / Environ 300g

Entrecôte grillée 22 €

Environ 250g

Côtes d'agneau grillées aux herbes 22 €

4 pièces - Environ 300g

Brochette de poulet mariné* 18 €

Environ 250g

Brochette d'agneau mariné* 22 €

Environ 250g

Pièce de boeuf grillée 20 €

Environ 250g

Andouillette de Jargeau 16 €

Tartare de boeuf 22 €

Environ 250g

Bavette d'aloiau 18 €

Environ 250g

Sauce au choix : roquefort, poivre ou échalotte
Garniture au choix : Frites, haricots verts ou riz

MENU MIGNON

Steak haché ou
filet de poulet pané

+

Fondant au chocolat ou
glace 2 boules

10€

GLACES

Exclus du menu

- Coupe colonel 8 €
- Café liégeois 8 €
- Chocolat Liégeois 8 €
- Coupe iceberg 8 €
- Banana split 8 €