



CUISINE FRANÇAISE
100% FAIT MAISON

02 38 53 29 92



Votre avis nous intéresse !

148 RUE DE BOURGOGNE,
45000 ORLÉANS

COCKTAILS 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 €	

COCKTAILS 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)	7 €
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 €
Gin tonic	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, Fuze tea 25cl, Perrier, Orangina 25cl)	4 €
Limonade artisanale	33cl 4 €
San Pellegrino	50cl 3 € / 1L 5 €
Evian	50cl 3 € / 1L 5 €

BIÈRES

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

BIÈRES PRÉSSION

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

VIN BLANC

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

VIN ROUGE

Chinon	37,5cl 13 € / 75cl 25 €
St Nicolas de Bourgueil	37,5cl 14 € / 75cl 27 €
Chevrey	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

Vin du jour (Rouge ou rosé)	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

100%
fait maison

NOS FAMEUX

Patate show gratinée au four

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

Nos Planches

Planche mixte : Charcuteries + Fromages
 Planche de charcuterie

13€
14€

Demi camembert fondu au miel

14€

—NOS— ENTRÉES

Salade de chèvre chaud

Chèvre chaud sur toasts et miel

9€

Salade de gésiers

Confits par nos soins

9€

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

Tranches de saumon coupées au couteau

10€

Tartare de saumon à l'aneth

Echalottes, aneth, huile d'olive, citron

9€

TAPAS CHAUDES

Onion rings	6€
Calamars frits	9€
Fritures d'éperlans	7€
Patatas bravas	6€
Aubergine farcie Végétarienne	7€
Moules pil-pil	7€

TAPAS FROIDES

Poulpes marinés	7€
Guacamole	6€
L'Estivale Tomates, oignons, concombre, feta, poivrons	6€
Poivrons grillés et marinés	6€
Rillette de porc	6€

CÔTÉ TERRE

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

Souris d'agneau caramélisée

Environ 450g

Sauté de boeuf

Aux oignons et aux poivrons

Sauté de poulet

Aux oignons

Magret de canard entier

Environ 400g

CÔTÉ MER

Gambas royales grillées (6p.)

Pavé de saumon au four

Environ 200g

Moules frites selon arrivage

Crème, Marinière ou Roquefort

Supplément garniture 4€ et supplément sauce 3€

SALADES REPAS

La César traditionnelle

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

Salade niçoise

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

Salade de chèvre chaud

Toasts de chèvre gratiné, tomates, noix, pomme

Carpaccio de boeuf

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

— 14 € —

Burger Crispy

Poulet pané, oignons caramélisés, Saint-Nectaire, salade, tomates, sauce du chef

— 16 € —

menu

Uniquement le midi
Du lundi au jeudi et hors jours fériés

Entrée au choix

— Salade de chèvre chaud ou Salade paysanne (salade, lardons, oignons pomme de terre, croûtons)

Plat au choix

— Pavé de saumon au four ou Brochette de porc mariné —

Dessert au choix

— Crème caramel ou glace deux boules —

DESSERTS

Mousse au chocolat	7€
Crème caramel	6€
Crème brûlée au café	7€
Tiramisu au café	7€
Fondant au chocolat	8€
Assiette de fromages	10€
Glace ou sorbet 3 boules	6€
Irish coffee	9€

GLACES

Exclus du menu

8€

8€

8€

8€

8€

8€

8€

Viande
du
Boucher

NOS GRILLADES — XXL —

Brochette du Gaulois

Agneau, boeuf, porc, saucisse / Environ 300g

22€

Entrecôte grillée

Environ 250g

22€

Côtes d'agneau grillées aux herbes

4 pièces - Environ 300g

25€

Brochette de poulet mariné

Environ 250g

18€

Brochette d'agneau mariné

Environ 250g

22€

Pièce de boeuf grillée

Environ 250g

20€

Andouillette de Jargeau

Environ 250g

17€

Tartare de boeuf

Environ 250g

22€

Bavette d'aloïau

Environ 250g

19€

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

27€

10€

Steak haché ou filet de poulet pané

+

Fondant au chocolat ou glace 2 boules

