

MENU

PLATS



Burger Savoyard

Pain bun's, steak 150g, lardons, oignons, sauce burger, fromage au choix :

- raclette
- reblochon
- bleu d'auvergne

accompagné de frites maisons et mélange de mesclun et crudités

16,50€

Lasagnes de truite fumée

18,50€

lasagnes de truite fumée au brocolis et bleu d'Auvergne accompagnée de mélange de mesclun et crudités

CÔTÉ VIANDART

Brasérade 2 personnes minimum

Viande à griller soi-même sur braséro de table, accompagnée de frites maisons, mélange mesclun et crudités et assortiment de sauces maisons

Boeuf 250g (par pers.) 22,50€ 300g - 24,50€

Poulet 250g - 22,50€ 300g - 24,50€

Canard 250g - 26,50€ 300g - 28,50€



Potence Flambée 2 personnes minimum

Viande snackée sur la plancha selon votre cuisson, puis flambée au whisky sur table sur potence, accompagnée de pommes de terres sautées avec lardons et oignons, d'un mélange de mesclun et crudités et d'un assortiment de sauces maisons

Boeuf 250g (par pers.) 24,50€ 300g - 26,50€

Poulet 250g - 24,50€ 300g - 26,50€

Canard 250g - 28,50€ 300g - 30,50€

Magret de canard façon Rossini

24,50€

Magret de canard avec son foie gras poêlé accompagné de frites maisons et mélange de mesclun et crudités

Tartare de bœuf maison au couteau

16,50€

Préparé ou non, cru traditionnel ou mi-cuit, accompagné de frites maisons et mélange mesclun et crudités

Aiguillettes de poulet fermier gratinées au reblochon

16,50€

Accompagnées d'écrasé de pommes de terres et d'un mélange de mesclun et crudités

*O Délices des
cimes*

GASTRONOMIE

MENU

SAVOYARDE

NOS DESSERTS

GLACES DES ALPES
MAÎTRE ARTISAN GLACIER

Parfums sur carte des glaces, l'a demandé aux serveurs

1 boule

2,80€

2 boules

3,80€

3 boules

6€

Coupes glacées

La coupe fraîcheur

8€

Morceaux de pastèque fraîche, boule de sorbet fraise menthe douce, boule de sorbet citron vert, boule de sorbet pomme cidrée, chantilly, feuilles de menthe fraîche

La coupe gourmande

8,50€

Boule de glace chocolat, boule de glace cacahuète, boule de glace au éclats de daim, nutella, chantilly morceau de mi-cuit au chocolat

Crêpes maisons

Sucre 3€

Nutella 4€

beurre-sucre 3,50€

confiture 3,50€

snickers (chocolat, nutella, caramel, boule de glace cacahuète) 6€

Crème brûlée flambée au génépi (ou pas)

6,50€

Fondue au chocolat 2 personnes minimum

8,50€

Fruits frais, selon arrivage, à tremper dans une fondue de chocolat noir maison

Mi-cuit au chocolat

5,50€

44 rue de la charpenterie, 45000 ORLEANS

RÉSERVATION AU 02 38 53 30 24

MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE
12H-15H30 19H-22H

*O Délices des
cimes*

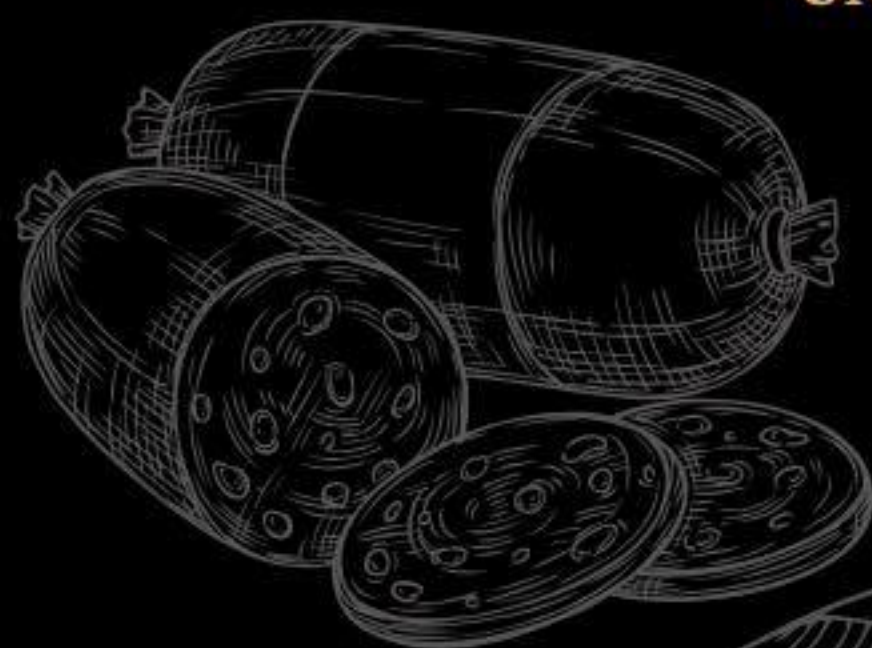
GASTRONOMIE

MENU

SAVOYARDE

NOS SPÉCIALITÉS

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION EN PÉRIODE ESTIVALE
2 personnes minimum



La fondue Savoyarde classique

Abondance, beaufort, comté, gruyère suisse



22,50€



La fondue Savoyarde auvergnate

Abondance, beaufort, comté, gruyère suisse, bleu d'auvergne

24,50€



Raclette à la meule

22,50€

Fromage à raclette accompagnée de pommes de terres et
assortiment de charcuteries de Savoie

La Reblochonade classique

22,50€

Raclette au reblochon sur brasero de table accompagnée d'un assortiment de
charcuterie de Savoie

La Reblochonade Cocotte

27€

Raclette au reblochon sur brasero de table accompagnée de poulet fermier crue à griller
sois-même



44 rue de la charpenterie, 45000 ORLEANS

RÉSERVATION AU 02 38 53 30 24

MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE
12H-15H30 19H-22H

*O Délices des
cimes*

GASTRONOMIE

MENU

SAVOYARDE

SALADES



La Edelweiss

13,50€

Rosace d'endives crues, noix fraîches, bleu d'Auvergne, pommes, lardons, œuf poché,

La Savoyarde

15,50€

Mélange mesclun et crudités, pommes de terres sautées, lardons, oignons, crème persillade, tartines grillées de fromage savoyard au choix :

- raclette
- reblochon
- bleu d'Auvergne

La O Délices des Cimes

Mélange de mesclun et crudités, lardons, oignons, pomme de terres sautées, gésiers de volaille, toast de foie gras

19,50€



Menu Piou-Piou

-12 ans

10,50€

Boissons :

une boisson permis les soft au choix

Plats :

Steak haché et frites maisons
Jambon et frites maisons
burger et frites maisons

Dessert :

Crêpe maison au sucre
une boule de glace au choix



44 rue de la charpenterie, 45000 ORLEANS

RÉSERVATION AU 02 38 53 30 24

MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE
12H-15H30 19H-22H

*O Délices des
cimes*

GASTRONOMIE

MENU

SAVOYARDE



ENTRÉE

ARDOISE FRAICHEUR

20€

mélange de mesclun et crudités, pastèque fraîche, burrata sur tartare de tomate cerises maison, feuilles de grisons, sorbet tomate-basilic OU roquefort-noix

Burrata à la truffe

10,50€

Burrata à la truffe sur tartare de tomate cerise maison et mélange de mesclun crudité

On déplace les montagnes pour vous !

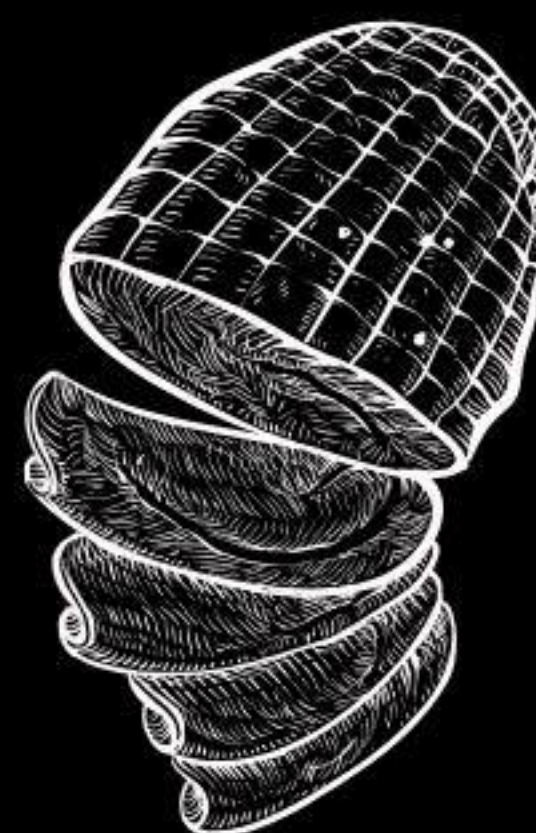
TAPAS

Planche Alpage 15€

Assortiment de charcuterie et fromage de Savoie, cornichons

Le Brunch 20€

Assortiment de charcuterie et fromage de Savoie
mélange mesclun crudités
œufs brouillés
tartines de pain tradition grillées
beurre, confiture
boisson fraîche au choix
boisson chaude au choix



44 rue de la charpenterie, 45000 ORLEANS

RÉSERVATION AU 02 38 53 30 24

MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI, SAMEDI, DIMANCHE

12H-15H30 19H-22H