



Hospitalité, Authenticité, Festivité

LES ENTRÉES

| | |
|--|--------|
| Le bon Pâté en croûte..... | 9,00€ |
| <i>Pâté en croûte Richelieu, salade verte</i> | |
| Taboulé de Quinoa Mangue Avocat..... | 8,00€ |
| <i>Quinoa, brunoise de mangue et avocat, segment de pamplemousse et huile d'olive acidulée, salade</i> | |
| Tartine gratinée au Brie et chiffonnade de Jambon..... | 11,00€ |
| <i>Pain, moutarde à l'ancienne, brie de Meaux et chiffonnade de jambon Serrano</i> | |
| Maki de saumon fumé épinard et fromage frais..... | 12,00€ |
| <i>Tortilla de blé, fromage frais au piment d'Espelette, épinard et saumon fumé</i> | |

LES PLANCHES À PARTAGER

| | Petite | Moyenne | Grande |
|--|--------|---------|--------|
| Charcuteries..... | 18,00€ | 24,00€ | 30,00€ |
| <i>Lonzu, saucisson d'Auvergne, chorizo Bellota, Coppa, Jambon Serrano, condiments.</i> | | | |
| Fromages d'Auvergne de la Ferme Familiale..... | 18,00€ | 24,00€ | 30,00€ |
| <i>Le Therondels, L'Écir de l'Aubrac, Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne, Selles sur Cher.</i> | | | |
| Mixtes..... | 20,00€ | 26,00€ | 32,00€ |
| Planche Marine..... | 19,00€ | 25,00€ | 30,00€ |
| <i>Crevettes panées, accras de poisson, calamars à la romaine, tartare de saumon, saumon fumé, condiments.</i> | | | |

NOS SALADES

| | |
|--|--------|
| Salade César..... | 18,00€ |
| <i>Salade romaine, Parmigiano Reggiano, oeuf dur Bio, croutons, tomates cerises, poulet rôti, sauce César maison</i> | |
| Salade César Saumon..... | 21,00€ |
| <i>Salade romaine, Parmigiano Reggiano, oeuf dur Bio, croutons, saumon fumé, sauce César maison</i> | |
| Salade Italienne..... | 18,00€ |
| <i>Salade de pâtes, légumes confits, pesto, roquettes et burratina</i> | |

LES VIANDES D'EXCEPTIONS MATURÉES SÉLECTION DE LA MAISON

| | |
|--|--------|
| Noix d'Entrecôte Argentine +/- 300g..... | 29,00€ |
| Belle Côte de Veau Française +/- 300g..... | 35,00€ |
| Magnifique Côte de Boeuf Maturée..... | 75,00€ |
| <i>(prix au kg)</i> | |
| <i>Accompagnées de pomme grenailles, mesclun et sauce poivre</i> | |

LES PLATS

| | |
|--|--------|
| Croque-Monsieur Brie Jambon..... | 20,00€ |
| <i>Pain de campagne, jambon blanc et tranche de brie de Meaux, crème fraîche et emmental accompagné de frites maison et sa salade</i> | |
| Risotto asperges..... | 16,00€ |
| <i>Riz Arborio, crème végétale, vin blanc, asperges vertes</i> | |
| Le classique Cirkus Burger..... | 18,00€ |
| <i>Pain brioché, steak haché de boeuf 180g, sauce au brie, bacon grillé, oignon crispy Option double steak +3 € accompagné de frites maison et mesclun</i> | |
| Cirkus Burger Poulet..... | 17,00€ |
| <i>Pain brioché, poulet pané, tranche de cheddar, guacamole épicé, tomate, sauce tartare</i> | |
| Bavette Aberdeen Angus Ecosse 250g..... | 22,00€ |
| <i>Accompagnée de frites maison et mesclun et sauce échalote</i> | |
| L'intemporel Tartare de Boeuf Charolais 180g..... | 19,00€ |
| <i>Accompagné de frites maison et mesclun, échalotes, câpres, cornichons, sauce cocktail maison</i> | |
| Suprême de poulet au citron façon tajine..... | 22,50€ |
| <i>Poulet, épices, citron confit, olives vertes</i> | |
| Saumon Sauce Tom Yum..... | 24,00€ |
| <i>Pavé de Saumon rôti, riz basmati à la citronnelle, sauce Tom Yum</i> | |
| Tataki de Thon au Sésame..... | 28,00€ |
| <i>Thon mariné à la sauce soja et pané au sésame, riz aux petits légumes, sauce crémeuse à la Sriracha.</i> | |
| Tartare de Saumon..... | 20,00€ |
| <i>Saumon, salsa de mangue (piquillos, piment, ciboulette) guacamole et citron vert accompagné de frites maison et mesclun</i> | |
| Burger Végétarien..... | 18,00€ |
| <i>Pain Brioché, pané d'épinard et Emmental, tomates et courgettes confites, pesto vert, cheddar rouge, frites maison et mesclun</i> | |

Les Sauces Maison en supplément au choix +1€

Sauce Tom Yum, jus de viande au thym, sauce poivre, sauce cheddar, sauce Echalote, Béarnaise

Les Garnitures maison en supplément au choix :

| | |
|---|--------|
| Changement de garniture, sauf changement pour des frites..... | +2,00€ |
| Purée de pommes de terre bien beurrée, fleur de sel..... | 3,00€ |
| Assiette de frites maison..... | 4,50€ |
| Pot de frites maison..... | 2,00€ |
| Poêlée de légumes..... | 3,00€ |
| Riz basmati..... | 2,00€ |

LES DESSERTS

| | |
|---|--------|
| Café macaron..... | 4,90€ |
| <i>Café BIO accompagné de 2 macarons</i> | |
| Café gourmand..... | 8,00€ |
| <i>4 mignardises</i> | |
| Thé gourmand..... | 9,00€ |
| <i>4 mignardises</i> | |
| L'Irish Coffee..... | 10,00€ |
| L'Irish Coffee Gourmand..... | 16,00€ |
| Fraîcheur printanière..... | 12,00€ |
| <i>Biscuit pistache, gelée de fraise, crème légère à la vanille</i> | |
| Notre mi-cuit Chocolat..... | 8,00€ |
| <i>Mi-cuit maison, boule de glace vanille, brisure de nougat et chantilly</i> | |
| L'incontournable Crème brûlée vanille..... | 8,00€ |
| <i>Crème brûlée vanille maison</i> | |
| Tiramisu Spéculoos..... | 8,00€ |
| <i>Crème mascarpone, brisures de spéculoos et pâte de spéculoos</i> | |
| L'Eclair façon Paris Brest..... | 12,50€ |
| <i>Eclair, mousseline pralinée, noisettes</i> | |
| Assiette de 4 fromages, salade verte..... | 9,00€ |
| <i>Le Therondels, L'Écir de l'Aubrac, Brie de Meaux, Selles sur Cher.</i> | |



NOS CHOUX PROFITEROLES

| | Duo | Trio |
|--|-------|--------|
| L'Écolier..... <i>Glace vanille, Nutella, Kinder bueno, Chantilly</i> | 8,50€ | 10,00€ |
| Classique..... <i>Glace vanille, Chantilly et sauce chocolat maison</i> | 7,00€ | 9,00€ |
| Le Spéculoos..... <i>Glace Spéculoos, caramel beurre salé maison, chantilly, sauce chocolat</i> | 8,50€ | 10,00€ |

LES GLACES ARTISANALES

1 Boule 3,00€ 2 Boules 5,00€ 3 Boules 7,00€

Parfums disponibles :

Glaces : Vanille, café, chocolat, menthe-chocolat, caramel beurre salé, noisette, noix de coco, spéculoos

Sorbets : Citron, fraise, fruits de la passion

| | |
|---|--------|
| Dame Blanche..... <i>Glace vanille, sauce chocolat, chantilly</i> | 9,00€ |
| Les Liégeois..... <i>Café ou chocolat et coulis assortis avec chantilly</i> | 9,00€ |
| Colonel..... <i>Sorbet citron 2 boules et Vodka 2cl</i> | 10,00€ |
| After Eight..... <i>Glace menthe-chocolat 2 boules et Get 27 2cl</i> | 10,00€ |
| Mr. Perrec..... <i>Glace caramel beurre salé 2 boules et Grand Marnier 2cl</i> | 10,00€ |
| Irish Coffee..... | 10,00€ |

LES MENUS

(du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)

ENTRÉE + PLAT **ou** PLAT + DESSERT
18,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
25,00€

ENTRÉE

Pâté en croute
ou Petite César
ou OEuf mayo

PLATS

Onglet de Boeuf, frites, salade
ou Plat du jour
ou Pêche du moment, sauce Tom Yum, riz

DESSERTS

Crème brûlée
ou Choux glace vanille
ou Café macarons

Uniquement le midi du lundi au vendredi, hors jour férié

PLAT DU JOUR 14,50€

FORMULE MIDI 16,00€

Plat du jour + café macaron

MENU DES P'TITS CLOWNS

12,00€

-12 ans

Fish and chips ou Poulet crousti

Accompagnements au choix :

*Frites maison, Purée de pommes de terre,
Poêlée de légumes*

+ 1 verre de 25cl de Coca Cola **OU** limonade et
sirop (fraise, grenadine, menthe, citron)

+ 2 Boules de glace
OU un chou vanille sauce chocolat