



Hospitalité, Authenticité, Festivité

LES ENTRÉES

Œuf Mollet Croustillant	12,00€
<i>Œuf bio enrobé d'une panure croustillante avec un crémeux de champignons</i>	
Foie gras marbré au chocolat	16,50€
<i>Tranche de foie gras maison marbré au chocolat noir, Compotée de poire et tuile de pain d'épices.</i>	
Gravelax à la betterave	11,00€
<i>Saumon mariné à la betterave servi avec une mousse de fromage de chèvre frais et mesclun de salade.</i>	
Velouté de butternut	7,00€
<i>Velouté au lait de coco, huile de noisette parsemé de noisettes torréfiées et graines de courges. (Vegan)</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.</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, Gravelax de saumon, tartare de saumon, saumon fumé, condiments.</i>			

NOS CÉSARS

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>	

LES CIRKU'S ROLL

Lobster Roll	32,50€
<i>Brioche toastée garnie de chair de Homard cuit au beurre, avocat, perles de citron et mayonnaise à la bisque</i>	
Italien Roll	17,00€
<i>Brioche toastée, straciatella, mortadelle et crème de pistache salée maison</i>	
Pastrami roll	20,00€
<i>Brioche toastée, confit d'oignons, sauce moutarde de Meaux, pastrami et brie de Meaux</i>	

LES VIANDES D'EXCEPTIONS MATURÉES SÉLECTION DE LA MAISON

Noix d'Entrecôte Argentine +/- 300g	29,00€
Faux Filet Black Pearl Maturé +/- 250g	35,00€
Côte de Boeuf Maturée	75,00€
	<i>(prix au kg)</i>

Accompagnées de pomme grenailles, mesclun et sauce poivre

LES PLATS

Mijoté de joue de Boeuf	21,00€
<i>Boeuf mijoté dans une sauce miel moutarde de Meaux, os à Moelle gratiné et potatoes de pomme de terre</i>	
Cirkus Burger	17,00€
<i>Pain brioché, steak haché de boeuf 180g, sauce cheddar, bacon grillé, oignon crispy accompagné de frites maison et mesclun</i>	
Bavette Aberdeen Angus Ecosse 250g	22,00€
<i>Accompagné de frites maison, mesclun et sauce échalote</i>	
Saucisse au Couteau	18,00€
<i>Accompagné d'Aligot à la Tomme Fraiche de la Ferme Familiale et jus court</i>	
Tartare de Boeuf Charolais 180g	19,00€
<i>Accompagné de frites maison et mesclun, échalotes, capres, cornichon, sauce cocktail maison</i>	
Filet mignon de Veau au Cognac	25,00€
<i>Veau flambé au cognac, mousseline de courge et carottes glacées</i>	
Pavé de Lotte à l'orange	25,00€
<i>Lotte rôtie au beurre noisette , riz safrané aux carottes, sauce onctueuse à l'orange</i>	
Suprême de Poulet fermier au chorizo	19,50€
<i>Poulet farci aux poivrons et chorizo, écrasé de pomme de terre aux oignons nouveaux</i>	
Risotto d'Épeautre	16,00€
<i>Épeautre cuit au bouillon, crème végétale , légumes et chips de salsifis (Plat Vegan)</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 aux oignons grillés, frites maison et mesclun</i>	

Les Sauces Maison en supplément au choix +1€

Sauce à l'orange, jus de viande au Cognac, sauce poivre, sauce cheddar, sauce échalote

Les Garnitures maison en supplément au choix :

<i>Purée de pommes de terre bien beurrée, fleur de sel</i>	3,00€
<i>Assiette de frites maison</i>	4,50€
<i>Pot de frites maison</i>	2,00€
<i>Aligot à la tomme fraîche de la ferme familiale</i>	4,00€
<i>Mousseline de courges</i>	3,00€
<i>Changement de garniture, sauf changement pour des frites</i>	+2,00€
<i>Poêlée de légumes</i>	3,00€

LE CIRKUS

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>	
Eclair XXL marron chocolat	12,50€
<i>Éclair garni d'une crème pâtissière marron nappé de sauce chocolat</i>	
Tatin comme chez Mamie	9,00€
<i>Part de tarte tatin servie tiède et crème fraîche vanillée</i>	
Crème brûlée vanille ou pralinée	8,00€
Mousse au chocolat d'Arthur	8,00€
Baba Limoncello « à partager pour 4 ou individuel »	48,00€ 13,00€
<i>Baba imbibé au limoncello, crème au citron et segments d'agrumes</i>	

NOS CHOUX PROFITEROLES

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

LES GLACES

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

Sorbets : Citron, fraise, fruits de la passion

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

LES MENUS

(hors vendredi soir, samedi et dimanche,
veille de jour férié et jour férié)

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

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
25,00€

ENTRÉE

*Terrine de Campagne
ou Velouté de butternut
ou OEuf mimosa*

PLATS

*Steak de boeuf avec son oeuf à cheval,
frites, salade
ou Plat du jour
ou Pêche du moment*

DESSERTS

*Crème brûlée au choix
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

Steak haché ou Fish and chips ou Aiguillette de poulet

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**