




LE CIRKUS




LES PLANCHES À PARTAGER

	Petite	Moyenne	Grande
Charcuteries	12,00	17,00	22,00
<i>Rosette de Lyon, chorizo, saucisson à l'ail, rillettes du Mans, jambon de Parme</i>			
Fromages	13,00	18,00	23,00
<i>Comté AOP, Brie de Meaux, St Nectaire, bleu d'Auvergne</i>			
Mixte	15,00	21,00	27,00
<i>Fromages, charcuteries</i>			
Trio de saumon 	17,00	23,00	29,00
<i>Rillettes de saumon, tartare de saumon, saumon fumé, condiments</i>			
La Planche du Moment	(Prix selon sa composition)		
<i>venez découvrir chaque mois une nouvelle planche à partager !</i>			

LES SNACKINGS

Croque-Monsieur Poilâne	12,00
<i>Pain Poilâne garni de jambon blanc, emmental et béchamel, servi avec frites maison et salade verte</i>	
Croque-Madame Poilâne	15,00
<i>Pain Poilâne garni de jambon blanc, emmental, œuf au plat et béchamel, servi avec frites maison et salade verte</i>	
Croque-Saumon Poilâne	15,00
<i>Pain Poilâne garni de saumon fumé, emmental et béchamel, servi avec frites maison et salade verte</i>	

LES PLATS

Cirkus Burger	18,00
<i>Pain brioché, steak haché de bœuf, crème de Brie et moutarde à l'ancienne, lard grillé, cornichons Malossol, servi avec frites maison et salade verte</i>	
Burger végétarien	18,00
<i>Pain brioché, pané de blé emmental et épinards, tomates confites, courgettes, sauce cajun miel, cheddar aux oignons grillés, servi avec frites maison et salade verte</i>	
Bavette sauce échalotes, frites maison et salade verte	14,50
César classique <i>Salade romaine, Parmigiano Reggiano, œuf dur BIO, croûtons, tomates cerises, poulet rôti, sauce césar maison</i>	14,00
César saumon <i>Salade romaine, Parmigiano Reggiano, œuf dur BIO, croûtons, tomates cerises, saumon fumé, sauce césar maison</i>	16,00
Salade de toasts de 3 fromages <i>Mesclun de salade, tomates cerise, noix, vinaigrette, lardons grillés au vinaigre de Xérès, Brie, Cabécou, Saint Nectaire</i>	18,00
Pavé de saumon d'Écosse mariné croustillant 	20,00
<i>Mariné au miel et soja, pané au sésame doré, servi avec une poêlée de légumes</i>	
Assiette de frites maison	4,50
Pot de frites maison	2,00

LES DESSERTS DU CIRKUS & LES GAUFRES DE LA MAISON

Café choux <i>Café BIO accompagné de 2 choux</i>		4,90
Café Bio gourmand <i>4 mignardises</i>		8,00
Thé gourmand <i>4 mignardises</i>		9,00
Profiteroles <i>Glace vanille, chantilly et sauce chocolat maison</i>	Duo 6,00	Trio 8,00
La classique crème brûlée		8,00
Fromage blanc fermier, <i>fruits rouges, miel ou sucre</i>		7,00
Le coulant au chocolat, <i>crème anglaise maison, chantilly</i>		9,00
Le cheesecake du moment		9,00
Gaufre Sucre		5,50
Gaufre Nutella		6,50
Gaufre Confiture		6,50
Gaufre l'Écolière <i>Sauce chocolat Kinder Bueno, chantilly</i>		8,50
Gaufre la Québécoise <i>Sirop d'érable, brisures de noix, glace sirop d'érable, chantilly</i>		8,50
Assiette de 3 fromages <i>Brie de Meaux, Comté, bleu d'Auvergne, cerneaux de noix et salade verte</i>		10,00

GLACES

Les glaces artisanales : Maître artisan des Corbières, utilisant du lait frais de la ferme

Marguerite aux pieds des Pyrénées - Sans arôme ni colorant

Parfums disponibles : Vanille, café, chocolat 70%, menthe-chocolat, citron vert, framboise, fraise Senga, mûre, gianduja, sirop d'érable pécan, pomme tatin, confiture de lait, sablé breton, Stracciatella, pistache

1 boule 3,00	2 boules 5,00	3 boules 7,00
Rosaceae <i>Sorbet fraise Senga, framboise, mûre, fruits rouges frais, chantilly et coulis de fruits rouges</i>		8,00
Bretonne <i>Glace pomme tatin, sablé breton, confiture de lait, chantilly et caramel beurre salé maison</i>		8,00
L'Italienne <i>Glace gianduja, pistache, Stracciatella, chantilly, sauce chocolat et éclats de pistache</i>		8,00
Dame blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly</i>		8,00
Les Liégeois <i>Café ou chocolat et coulis assortis avec chantilly</i>		8,00
Colonel <i>Sorbet citron et vodka 2cl</i>		9,00
After Eight <i>Glace menthe-chocolat et Get 27 2cl</i>		9,00
Mr. Normand <i>Glace pomme et Calvados 2cl</i>		9,00
Supplément chantilly, chocolat ou caramel beurre salé		+1,00

LES APRÈS-MIDIS DU CIRKUS DE 15H À 20H

LES LATTE

Exotique *Expresso, Vanille, Lait*

Canadien *Expresso, Erable, Lait*

BOISSON CHAUDE SEULE : 5,00

VERSION IRISH *supp Whisky : 5,00*

LES CHOCOLATS

Enfantin *nutella, lait, chantilly, Minis Marshmallow*

New-Yorkais *chocolat, lait, chantilly, Biscuits Oréo*

FORMULE AVEC COOKIE : + 3,90

Cookie artisanal Okookeat

Fabriquée à Lagny/Marne

LES MOKAS VIENNOIS

Hivernal *Expresso, chocolat, amandes, vermicelles chocolat, chantilly*

Bounty *Ristretto, chocolat, coco deux Façons (crème et râpé), chantilly*

Le vin chaud

5,50

Les planches à partager, les glaces et les gaufres sont disponibles du lundi au Jeudi.
L'ensemble de la carte est disponible vendredi, samedi, dimanche et jours fériés
Prix nets en euros - L'établissement n'accepte pas les chèques - Carte bleue acceptée