

Le Ciro's

DEAUVILLE

LES FRUITS DE MER

LES CRUSTACÉS

Grosses crevettes roses, les 9	les 6	les 12
Les grosses langoustines selon arrivage	56€	110€

LES HUÎTRES

Spéciales Gillardeau n°2	par 6	par 9	par 12
Huîtres d'Isigny n°3	31€	46€	59€
	22€	28€	36€

LES PLATEAUX

Plateau de fruits de mer Royal	95€
½ homard bleu, 3 grosses langoustines, 3 huîtres d'Isigny, 3 huîtres Gillardeau, 200 gr de bulots, ½ tourteau, 5 crevettes roses, 3 amandes, crevettes grises	
Plateau de fruits de mer (sans homard)	71€
Panaché de fruits de mer	50€
2 huîtres D'Isigny, 2 huîtres Gillardeau, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 200gr de bulots	

95€ LE HOMARD BLEU DU VIVIER

préparé à votre convenance - 700g environ
Homard grillé, risotto à la truffe, sauce beurre blanc
ou
Homard à l'américaine

LES ENTRÉES

La printanière	23€
Asperges, avocat, tomate ananas, radis roses, mini-carottes, mini-courgettes, fenouil, pois gourmands, sucrine et vinaigrette de moutarde	
Le homard	39€
Rouelles de homard breton marinées à l'estragon, rémoulade de céleri et pomme à la moutarde de Meaux, copeaux d'asperges vertes et blanches et son jus de cerfeuil	
La gourmandise du Ciro's	27€
Emietté de chair de crabe, tartare de saumon frais et fumé, langoustine rôtie	
L'asperge	28€
Poinçures d'asperges vertes et blanches, foie gras, œuf cuir à 57° et vinaigrette de truffe	
La langoustine	29€
Langoustines cuites meunières, tartare de légumes citronné et émulsion de basilic	
Le bar	24€
Bar en carpaccio, tomate confite, caviar d'aubergine et feuillantine de roquette, parmesan	

LES VIANDES

Le boeuf	42€
Filer de boeuf poêlé, gratin d'asperges vertes à la mimolette vieille, jus de viande au foie gras	
Le veau	32€
Filer de veau cuir en croûte d'herbes, tapenade de petits paris au porto, croquant de légumes et jus de cuisson	

LES POISSONS

La bouillabaisse Royale du Ciro's	54€
Homard, langoustine, bar, saumon, rouget, tomates de terre safranées, rouille et petits croûtons frottés à l'ail	
La raie	37€
Raie pochée au lait, infusée au thym et citron, mousseline de céleri à la ciboulette, fondue d'épinards au beurre et sa sauce safran	
Le cabillaud	39€
Dos de cabillaud rôti, risotto d'asperges vertes, copeaux de parmesan	
L'espadon	34€
Filer d'espadon grillé, sablé de parmesan, légumes niçois confits parfumés à la sarriette, jus corsé aux poivrons brûlés	

59€ LES POISSONS ENTIERS DU CIRO'S

pièces de plus de 500g
Sauce au choix : sauce vierge ou beurre blanc
Accompagnements : pommes écrasées et légumes

La fameuse Sole du Ciro's 59€

servie grillée ou meunière

Le Bar sauvage 59€
grillé ou cuir au four en croûte de sel

CARTE DES CALVADOS (extrait)

Dégustation de 3 Calvados 34€
Lemorton 1972 du Domfrontais (2cl)
Adrien Camur Réserve d'Adrien (2cl)
Toutain Vieille Réserve du Pays de Risle (2cl)

CARTE DES BOISSONS (extrait)

Ricard, Paris 51	4cl	8€
Martini, Campari, Suze	6cl	8€
Café Expresso		5.9€
Abbaye de Leffe Blonde	brle 33cl	7€
Jus de fruits Alain Millia	tomate, pomme, poire, ananas 33cl	7€
Coca-Cola, Light, Zéro	33cl	7€
Evian, Badoit	75cl	8€

LES DESSERTS

Les fromages Normands	9€
Camembert, Livarot, Pont-L'Evêque, salade	
La fraise	14€
Duo de macaron à la fraise, crème légère pistache et sa quenelle glacée	
Le chocolat	14€
Feuillantine caramélisée, ganache au chocolat noir, pomme confite au pommeau, éclats de chocolat blanc	
Le praliné	14€
Croustifondant de praliné et deux chocolats, quenelle cacao	
La framboise	14€
Sablé croustillant à la framboise, crème citron et quenelle gourmande	
Gourmandise de fruits rouges	14€
corbeilles de tuile aux amandes et ses fruits rouges (fraises, framboises, mûres) crème de pistache et sa douceur glacée	
Café ou Thé gourmand	15€
Tartelette fruits rouges, tarte Tatin, croustillant praliné et deux chocolats, macaron pistache, glace	
La pomme	14€
Fine tarte aux pommes et amandes, caramel beurre salé et glace vanille	

Nos desserts sont préparés à la commande.
Nous vous conseillons de faire votre choix en début de repas

GLACES & SORBETS

Collection de glaces et sorbets Pierre Ceronimi, Chef Glacier
Glaces : vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, chocolat noir 71% de cacao, café de l'arbre à café, pistache de Brontë, Spéculoos Belge
Sorbets : fraise, framboise, noix de coco, fruits de la passion, citron jaune

1 boules	5€
2 boules	9€
3 boules	13€

MENU ENFANT 27€

boissons non comprises, enfant de -12 ans
Filer de boeuf ou Filer de cabillaud
Pommes de terre écrasées, frites, pâtes ou légumes
-
Glace 2 boules au choix



LES COUPS DE CŒUR DU SOMMELIER

ROUGES

Saint-Emilion Grand Cru AOC Bordeaux, 2012	10cl	19€
Haut-Médoc Cru Bourgeois Bordeaux, 2012		15€
Pommard AOC Bourgogne, 2012		22€
Sancerre AOC Loire, 2014		15€
Châteauneuf-du-Pape AOC Vieilles Vignes, Côtes du Rhône, 2011		19€
Chinon AOC Loire, 2013		14€
Cornas cuvée spéciale AOC Côtes du Rhône, 2014		21€
Côte-Rôtie AOC Côtes du Rhône, 2012		24€

BLANCS

Chassagne-Montrachet AOC 1er Cru Morgeot, Bourgogne, 2011	10cl	30€
Santenay AOC Sous La Roche, Bourgogne, 2013		18€
Anjou AOC Loire, 2005		21€

ROSÉS

Bandol AOC Côtes de Provence, 2015	10cl	14€
Sainte-Victoire AOC Côtes de Provence, 2015		13€

CHAMPAGNES AOC

Moët et Chandon Brut	12cl	20€
Moët et Chandon Rosé		26€
Veuve Clicquot Brut		24€
Kir Royal		19€

Spécialité du Chef

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Ouvert les lundis, jeudis et vendredis de 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30.
Les samedis de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 22h00. Les dimanches de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 21h30.
Tous les jours pendant les vacances scolaires parisiennes, fériés et vieilles de fériés.

