

*Le Ciro's*

=====  
=====  
DEAUVILLE

Ouvert du jeudi midi au dimanche midi  
Et tous les jours durant les vacances scolaires parisiennes  
De 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30.  
Les samedis midi et dimanche midi de 12h00 à 14h30 et  
les samedis soir de 19h30 à 22h00.

Renseignements et réservations au  
02 31 14 31 31

## Bières

Desperados btlr 33cl	
Heineken btlr 33cl	
Abbaye de Leffe Blonde btlr 33cl	
Paillette btlr 33cl	
Edelweiss 33cl	

## Cidres

Cidre Daufresne 75cl	25€
Cidre Rosé Sassy 75cl	25€
Cidre Rosé Sassy 33cl	7€

## Cocktails

Americano 12cl	12€
Bloody Mary 25cl vodka, jus de tomate	12€
Apérol Spritz Royal	19€
<b>Sans alcool</b>	
Sunset 16cl jus multifruits, grenadine	6€

## Sodas

Schweppes Indian Tonic 25cl	7€
Schweppes Agrum' 25cl	7€
Orangina 25cl	7€
Nestea 20cl	7€
Coca-Cola, Light, Zéro 33cl	7€
Perrier 33cl	7€
Vittel 25cl	7€
Limonade 33cl	7€
Accompagnement sirop fraise, grenadine, menthe	1€

## Jus & Nectars de fruits

7€		
7€	Jus de fruits Alain Milliat 33cl	7€
	tomate, pomme, poire, ananas	
7€	Jus de fruits pressés 18cl	8€
	pamplemousse, orange	
7€	Jus de citron pressé 6cl	6€
	<b>Nectars Alain Milliat 33cl</b>	7€
	abricot, pêche jaune, fraise Mara des Bois	



**good**  
Organic Only

### Jus Organic Only

High Five 25cl	8€
mangue, pomme, fruit de la passion, citron jaune, gingembre	
So Fresh 25cl	8€
raisin blanc, thé vert, citron jaune, chlorella	
Green Bomb 25cl	8€
pomme, citron jaune, persil	
Sunny Grass 25cl	8€
ananas, menthe	

## Eaux minérales

Evian, Badoit 75cl	8€
San Pellegrino, Chateldon 75cl	8€
Vittel 100cl	8€
Acqua Panna 75cl	8€

## Boissons Chaudes

Café Espresso 5.9€

Double Espresso 8€

Cappuccino 8€

**Sélection de thés Pascal Hamour 7€**

Breakfast intense 100% Assam, Darjeeling impérial, Earl Grey intense, 4 fruits rouges intense, caramel intense, grand thé vert Darjeeling menthe, grand thé vert Darjeeling jasmin

**Sélection d'infusions Pascal Hamour 7€**

Tilleul Officinal bio, menthe poivrée bio, verveine bio

## Alcools

Kir vin blanc 12cl	9€
Pommeau 6cl	8€
Martini, Campari, Suze 6cl	8€
Porto blanc, Porto rouge 6cl	8€
Ricard, Pastis 51 4cl	8€
Vodka Smirnoff, Grey Goose 4cl	9€
Rhum Bacardi 4cl	9€
Gin Bombay, Gordon's 4cl	9€
Cognac Hennessy XO 4cl	24€
Cognac Hennessy VSOP 4cl	12€
Cognac R. Martin Louis XIII 4cl	290€
Bas Armagnac VSOP Château de Laubade 4cl	16€

## Whiskies

J&B 4cl	9€
Chivas 12 ans 4cl	12€
Johnnie Walker Black Label 4cl	12€
Wild Turkey 8 ans 4cl	12€
Johnnie Walker Red Label 4cl	10€
Aberlour 10 ans 4cl	12€
Laphroaig 10 ans 4cl	13€
Macallan 12 ans 4cl	14€
Glenfiddich 12 ans 4cl	12€
Lagavulin 16 ans 4cl	16€
Jack Daniel's 4cl	11€
Jameson 4cl	9€

## Liqueurs

Marie Brizzard	11€
Poire William	11€
Calvados Frozen Boulard	11€
Get 27, Get 31	11€

## Calvados

Adrien Camut Prestige 4cl	27€
Adrien Camut Réserve Adrien 4cl	20€
Roger Groult Réserve Ancestrale 4cl	26€
Groult 12 ans d'âge 4cl	12€
Cœur de Lion 1973 4cl	25€
Père Magloire X.O. 4cl	10€
Château du Breuil cuvée royale 4cl	21€
Château du Breuil 15 ans d'âge 4cl	12€
Lecompte 12 ans d'âge 4cl	12€
Lecompte 18 ans d'âge 4cl	27€
Lecompte Vintage Millésimé 88.89.90 4cl	57€
Tourain Vieille Réserve 4cl	22€
Manoir d'Apreval 1980 4cl	23€
Auguste Boulard XO 4cl	47€
Camut Rareté	36€

# NOS VINS AU VERRE - 15CL

## LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France  
[www.chaisdoeuvre.fr](http://www.chaisdoeuvre.fr)

### LES INCONTOURNABLES

Val de Loire

- Sancerre AOC "Tradition" 2016, bio Domaine Vacheron, Sauvignon
- Dada de Rouillac 2016 Pessac-Léognan AOC, Cabernet franc, Merlot

### SECRETS DE SOMMELIER

Vallée du Rhône

- Côtes du Rhône AOC 2015 Château de Monfaucon, Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

### LES INATTENDUS

Bourgogne

- Bouzeron AOC 2015 Héritiers Louis Jadot, Aligoté

Vallée du Rhône

- IGP Collines Rhodaniennes 2015 La Rosine, Domaine Stéphane Ogier, Syrah

### ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

Provence

- Côtes de Provence AOC 2016 « Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

## Rouges

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



BLASON LOUIS

## Blancs

- Chassagne-Montrachet AOC 1er Cru Morgeot, Bourgogne, 2013 30€
- Santenay AOC Sous La Roche, Bourgogne, 2013 18€
- Sancerre AOC Loire, 2015 21€

## Rosés

- Bandol AOC Côtes de Provence, 2016 14€
- Sainte-Victoire AOC Côtes de Provence, 2016 13€


## Champagnes aoc

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

12cl

# Les Entrées

## Les Entrées

	<b>Le ris de veau</b>	<b>26€</b>
	Fricassée de ris de veau et escargots en persillades, mouillettes et éclats de potiron	
	<b>La langoustine</b>	<b>29€</b>
	Langoustines rôties, poêlées de champignons, émulsion de noisettes et sa bisque de langoustine	
	<b>La Saint-Jacques</b>	<b>25€</b>
	Carpaccio de Saint-Jacques et champignons de saison, cœur d'artichaut cuit au bouillon et huile de noix	
	<b>La dégustation autour du cabillaud</b>	<b>24€</b>
	Fumé au bois de hêtre, en beignet contisé au basilic, en tartare assaisonné au caviar de hareng et crème de gingembre	
	<b>La gourmandise du Ciro's</b>	<b>27€</b>
	Émietté de chair de crabe, tartare de saumon frais et fumé, carpaccio de Saint-Jacques marinées au citron vert	

# Les Fruits de Mer

Les Huîtres	par 6	par 9	par 12
Huîtres fines de clair N°2	<b>21€</b>	<b>27€</b>	<b>35€</b>
Huîtres d'Isigny n°3	<b>22€</b>	<b>28€</b>	<b>36€</b>


## Les Plateaux

	<b>Plateau de fruits de mer Royal</b>	<b>120€</b>
	1/2 homard bleu, 3 grosses langoustines, 4 huîtres d'Isigny, 200 gr de bulots, 1/2 tourteau, 6 crevettes roses, 3 amandes, crevettes grises	
	<b>Plateau de fruits de mer</b> (sans homard)	<b>74€</b>

## Les Crustacés

<b>Les grosses langoustines, les 6</b>	<b>65€</b>
selon arrivage	
<b>Grosses crevettes roses, les 9</b>	<b>27€</b>
<b>Tourteau entier</b>	<b>24€</b>
<b>Demi tourteau</b>	<b>12€</b>

# Les Viandes

 **Le boeuf** **39€**  
L'entrecôte de bœuf Angus (300 grs) pommes Charlotte confites à la truffe noire

**La volaille** **36€**  
Volaille fermière pochée à l'estragon, feuilleté morilles, foie gras, sauce suprême  
Viande bovine née, élevée et abattue en France

# Les Poissons

 **La bouillabaisse Royale du Ciro's** **54€**  
Homard, bar, saumon, cabillaud,  
pommes de terre safranées, rouille et petits croûtons frottés à l'ail

**La lotte** **36€**  
Tronçons de lotte cuite façon blanquette, petits oignons,  
petits paris, risotto forestier et copeaux de parmesan

**Le retour de pêche** **30€**  
Cuisson en marinière à l'étouffée (bar, saumon, cabillaud, moules, coques)  
légumes d'hiver confits, fumet de poisson monté au beurre

**La Saint-Jacques** **39€**  
Noix de Saint-Jacques poêlées, crumble de noix,  
fondue d'oignons, artichauts poivrés, pulpe de marron légèrement citronnée

**Le bar** **41€**  
Filet de bar frais rôti, poireaux confits et endives confites,  
tombée de fenouil braisé au thym, sauce beurre blanc



## **MENU ENFANT 28€**

boissons non comprises, enfant de -12 ans

**Volaille fermière ou Filet de cabillaud**  
**Pommes de terre écrasées, frites, pâtes ou légumes**

-  
**Glace 2 boules au choix**

**65€**

**Le Poisson entier du Ciro's** 

pièces de plus de 500g  
Sauce au choix : sauce vierge ou beurre blanc  
Accompagnement : purée maison

**La fameuse Sole du Ciro's** 

servie grillée ou meunière




**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, risotto à la truffe

# Les Desserts

- Les fromages Normands** 9€  
Camembert, Livarot, Pont-L'Évêque, salade
-  **La poire** 14€  
Chaud froid de poire William confite au pommeau, chocolat praliné, noisettes caramélisées et sa douceur glacée
- La vanille** 14€  
Riz au lait à la vanille de Madagascar, madeleines aux pépites de cacao, croquant praliné
- L'exotique du Ciro's** 14€  
Tuiles aux amandes, mousseline de noix de coco, papaye, mangue, ananas et passion
- Le citron et pamplemousse** 14€  
Coques de meringue, mousse citron vert et segments de pamplemousse, biscuit sablé et son sorbet citron
- Dégustation autour de la pomme** 14€  
Tarte aux pommes et éclats de caramel, pomme au four et sa gelée de coing, granité de pomme à cidre aromatisé au calvados
-  **La gourmandise du café** 15€  
Espresso, tartelette au grain de café, tiramisu, riz aux éclats de café, croquant et glace café  
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 Geronimi, Chef Glacier  
Glaces : vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, chocolat noir 71% de cacao, café de l'arbre à café, pistache de Brontë  
Sorbets : fraise, framboise, noix de coco, fruits de la passion

- 1 boule** 5€
- 2 boules** 9€
- 3 boules** 13€

## Spécialité du Chef

### Calvados

#### Dégustation de 3 Calvados 34€

Lecompte 18 ans d'âge (2cl)  
Adrien Camut Réserve d'Adrien (2cl)  
Toutain Vieille Réserve du Pays de Risle (2cl)



Carte blanche gratuite sur simple demande auprès de l'accueil du casino  
1 coupé de champagne offert en cadeau de bienvenue !

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.