

Le Ciro's

=====
DEAUVILLE

Restaurant Le Ciro's ouvert tous les jours

12h00-14h00 et 19h30-21h30 le lundi, jeudi et vendredi.

12h00-14h30 et 19h30-22h00 le samedi.

12h00-14h30 et 19h30-21h30 le dimanche.

Tous les jours pendant les vacances scolaires parisiennes,
fériés et vieilles de fériés.

Renseignements et réservations au
02 31 14 31 31

Bières

Desperados	btle 33cl	7€
Heineken	btle 33cl	7€
Abbaye de Leffe Blonde	btle 33cl	7€
Paillette	btle 33cl	7€
Edelweiss	33cl	7€

Cidres

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

Cocktails

Americano	12cl	12€
Bloody Mary	vodka, jus de tomate 25cl	12€
Ciro's	cointreau, champagne, liqueur de fraise, cerise à l'eau de vie 12cl	19€
Apérol Spritz Royal		19€

Sans alcool

Sunset	jus multifruits, grenadine 16cl	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

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

Eaux minérales

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

Boissons Chaudes

Café Espresso	5.9€
Double Espresso	8€
Cappuccino	8€
Thés & Infusions	7€
Damman Frères	

Alcools

Kir vin blanc 12cl	9€
Pommeau 6cl	8€
Martini, Campari, Suze 6cl	8€
Porto blanc, Porto rouge 10 ans 6cl	8€
Ricard, Pastis 51 4cl	8€
Vodka Smirnoff, Absolut, 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€
Père Jules 20 ans 4cl	17€
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€
Lemorton 1972 du Domfrontais 4cl	20€
Auguste Boulard XO 4cl	47€



BLASON LOUIS

Vins au Verre

Rouges

■ Saint-Emilion Grand Cru AOC Bordeaux, 2012	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€
■ Côte-Rôtie AOC Côtes du Rhône, 2012	24€
■ Cornas cuvée spéciale AOC Côtes du Rhone, 2014	21€

Blancs

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

Rosés

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

Champagnes aoc


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

Les Entrées

	La printanière	23€
	Asperges, avocat, tomate ananas, radis roses, mini-carottes, mini-courgettes, fenouil, pois gourmands, sucrose 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€
	Émietté de chair de crabe, tartare de saumon frais et fumé, langoustine rôtie	
	L'asperge	28€
	Pointes d'asperges vertes et blanches, foie gras, œuf cuit 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 Fruits de Mer

Les Plateaux

	Plateau de fruits de mer Royal	95€
	1/2 homard bleu, 3 grosses langoustines, 3 huîtres d'Isigny, 3 huîtres Gillaudeau, 200 gr de bulots, 1/2 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 Gillaudeau, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 200gr de bulots	


Les Huîtres

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


Les Crustacés

	les 6	les 12
Les grosses langoustines selon arrivage	56€	110€
Grosses crevettes roses, les 9		27€

Les Viandes

-  **Le boeuf** 42€
Filet de bœuf poêlé, gratin d'asperges vertes à la mimolette vieille,
jus de viande au foie gras
- Le veau** 32€
Filet de veau cuit en croûte d'herbes, tapenade de petits paris au porto,
croquant de légumes et jus de cuisson
Viande bovine née, élevée et abattue en France
Veau né, élevé et abattu en Hollande

Les Poissons

-  **La bouillabaisse Royale du Ciro's** 54€
Homard, langoustine, bar, saumon, rouget,
pommes 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€
Filet d'espadon grillé, sablé de parmesan,
légumes niçois confits parfumés à la sarriette, jus corsé aux poivrons brûlés

MENU ENFANT 27€

boissons non comprises, enfant de -12 ans

Filet de bœuf ou Filet de cabillaud
Pommes de terre écrasées, frites, pâtes ou légumes

-
Glace 2 boules au choix

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 

servie grillée ou meunière

Le Bar sauvage

grillé ou cuit au four en croute de sel



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 Desserts

- Les fromages Normands** 9€
Camembert, Livarot, Pont-L'Évêque, 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
- La pomme** 14€
Fine tarte aux pommes et amandes, caramel beurre salé et glace vanille
- 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
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, Spéculoos Belge

Sorbets : fraise, framboise, noix de coco, fruits de la passion, citron jaune

- 1 boule** 5€
- 2 boules** 9€
- 3 boules** 13€
-  **Spécialité du Chef**

Calvados

Dégustation de 3 Calvados 34€

Lemorton 1972 du Domfrontais (2cl)

Adrien Camut Réserve d'Adrien (2cl)

Tourain Vieille Réserve du Pays de Risle (2cl)



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.