

Le Ciro's

=====
DEAUVILLE

Restaurant Le Ciro's ouvert tous les jours

De 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 22h00.

Les samedis midi et dimanche midi de 12h00 à 14h30 et les samedis
soir de 19h30 à 22h30.

Renseignements et réservations au
02 31 14 31 31

Bières

Desperados btle 33cl

Heineken btle 33cl

Abbaye de Leffe Blonde btle 33cl

Paillette btle 33cl

Edelweiss 33cl

Cidres

Cidre Daufresne 75cl

Cidre Rosé Sassy 75cl

Cidre Rosé Sassy 33cl

Cocktails

Americano 12cl

Bloody Mary 25cl
vodka, jus de tomate

Ciro's 12cl
cointreau, champagne, liqueur de fraise,
cerise à l'eau de vie

Apérol Spritz Royal

Sans alcool

Sunset 16cl
jus multifruits, grenadine

Sodas

Schweppes Indian Tonic 25cl

Schweppes Agrum' 25cl

Orangina 25cl

Nestea 20cl

Coca-Cola, Light, Zéro 33cl

Perrier 33cl

Vittel 25cl

Limonade 33cl

Accompagnement sirop
fraise, grenadine, menthe

Jus & Nectars de fruits

Jus de fruits Alain Milliat 33cl
tomate, pomme, poire, ananas

Jus de fruits pressés 18cl
pamplemousse, orange

Jus de citron pressé 6cl

Nectars Alain Milliat 33cl
abricot, pêche jaune, fraise Mara des
Bois



good
Organic Only

Jus Organic Only

High Five 25cl
mangue, pomme, fruit de la passion,
citron jaune, gingembre

So Fresh 25cl
raisin blanc, thé vert, citron jaune,
chlorella

Pure Blast 25cl
pomme, raisin noir, fraise, citron
jaune, graines de chia

Wild Garden 25cl
pomme, pissenlit, chou kale, citron,
épinard

Citronnade 25cl
citron, menthe fraîche, sirop d'agave

Eaux minérales

Evian, Badoit 75cl

San Pellegrino, Chateldon 75cl

Vittel 100cl

Acqua Panna 75cl

Boissons Chaudes

Café Espresso

Double Espresso

Cappuccino

Sélection de thés Pascal Hamour

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

Tilleul Officinal bio, menthe poivrée bio, verveine bio

Alcools

Kir vin blanc 12cl
Pommeau 6cl
Martini, Campari, Suze 6cl
Porto blanc, Porto rouge 10 ans 6cl
Ricard, Pastis 51 4cl
Vodka Smirnoff, Absolut, Grey Goose 4cl
Rhum Bacardi 4cl
Gin Bombay, Gordon's 4cl
Cognac Hennessy XO 4cl
Cognac Hennessy VSOP 4cl
Cognac R. Martin Louis XIII 4cl
Bas Armagnac VSOP Château de Laubade 4cl

Whiskies

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

Liqueurs

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

Calvados

Adrien Camut Prestige 4cl
Adrien Camut Réserve Adrien 4cl
Roger Groult Réserve Ancestrale 4cl
Groult 12 ans d'âge 4cl
Cœur de Lion 1973 4cl
Père Magloire X.O. 4cl
Père Jules 20 ans 4cl
Château du Breuil 15 ans d'âge 4cl
Lecompte 12 ans d'âge 4cl
Lecompte 18 ans d'âge 4cl
Lecompte Vintage Millésimé 88.89.90 4cl
Tourain Vieille Réserve 4cl
Lemorton 1972 du Domfrontais 4cl
Auguste Boulard XO 4cl



BLASON LOUIS

Vins au Verre

Rouges

- **Saint-Emilion Grand Cru AOC**
Bordeaux, 2012
- **Haut-Médoc Cru Bourgeois**
Bordeaux, 2012
- **Pommard AOC**
Bourgogne, 2012
- **Sancerre AOC**
Loire, 2014
- **Châteauneuf-du-Pape AOC**
Vieilles Vignes, Côtes du Rhône, 2011
- **Chinon AOC**
Loire, 2013
- **Côte-Rôtie AOC**
Côtes du Rhône, 2012
- **Cornas cuvée spéciale AOC**
Côtes du Rhone, 2014

Blancs

- **Chassagne-Montracher AOC**
1er Cru Morgeot, Bourgogne, 2011
- **Santenay AOC**
Sous La Roche, Bourgogne, 2013
- **Anjou AOC**
Loire, 2005

Rosés

- **Bandol AOC**
Côtes de Provence, 2015
- **Sainte-Victoire AOC**
Côtes de Provence, 2015

Champagnes aoc

- **Moët et Chandon Brut**
- **Moët et Chandon Rosé**
- **Veuve Clicquot Brut**
- **Kir Royal**

Les Entrées

La printanière

Avocat, tomate ananas, radis roses, mini-carottes, mini-courgettes, fenouil, pois gourmands, sucrine et vinaigrette de moutarde



Le homard

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

Émietté de chair de crabe, tartare de saumon frais et fumé, langoustine rôtie



Le saumon

Cannellonis de saumon frais aux épinards, œuf mollet et pesto de roquette, huîtres froides au vinaigre de cidre et pomme granny

La langoustine

Langoustines cuites meunières, tartare de légumes citronné et émulsion de basilic

Le bar

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

1/2 homard bleu, 3 grosses langoustines, 3 huîtres d'Isigny, 3 huîtres Gillardeau, 200 gr de bulots, 1/2 tourteau, 5 crevettes roses, 3 amandes, crevettes grises

Plateau de fruits de mer

(sans homard)

Panaché de fruits de mer

2 huîtres D'Isigny, 2 huîtres Gillardeau, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 200gr de bulots

Les Huîtres

par 6

par 9

par 12

Spéciales Gillardeau n°2

Huîtres d'Isigny n°3

Les Crustacés

les 6

les 12

Les grosses langoustines

selon arrivage

Grosses crevettes roses, les 9

Tourteau entier

Demi tourteau



Spécialité du Chef

Les Viandes



Le boeuf

Filet de bœuf poêlé, gratin d'asperges vertes à la mimolette vieille, jus de viande au foie gras

Le veau

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

Homard, langoustine, bar, saumon, rouget, pommes de terre safranées, rouille et petits croûtons frottés à l'ail

La raie

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

Filet de cabillaud glacé aux deux moutardes, étuvée de poivrons et céleris, vinaigrette de tomate et balsamique

L'espadon

Filet d'espadon grillé, légumes niçois confits parfumés à la sarriette, jus corsé aux poivrons brûlés

Le homard

Fricassée de homard crème d'Armor, gratinée aux copeaux de parmesan

Le bar

Filet de bar frais rôti, pommes écrasées et étuvée de légumes, sauce vierge ou beurre blanc selon votre convenance

MENU ENFANT

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



Le Poisson entier 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 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

Camembert, Livarot, Pont-L'Évêque, salade



La fraise

Duo de macaron à la fraise, crème légère pistache et sa quenelle glacée

Melon et fruits rouges

Fraîcheur de melon et fruits rouges à la menthe, tuile et sorbet à la mangue



Le praliné

Croustifondant de praliné et deux chocolats, quenelle cacao

La framboise

Sablé croustillant à la framboise, crème citron et quenelle gourmande

La pomme

Fine tarte aux pommes et amandes, caramel beurre salé et glace vanille

Gourmandise de fruits rouges

corbeilles de tuile aux amandes et ses fruits rouges (fraises, framboises, mûres)
crème de pistache et sa douceur glacée



Café ou Thé gourmand

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

2 boules

3 boules



Spécialité du Chef

Calvados

Dégustation de 3 Calvados

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.