

*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	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, 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 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

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

## Blancs

■ <b>Chassagne-Montrachet AOC</b> 1er Cru Morgeot, Bourgogne, 2011	<b>30€</b>
■ <b>Santenay AOC</b> Sous La Roche, Bourgogne, 2013	<b>18€</b>
■ <b>Anjou AOC</b> Loire, 2005	<b>21€</b>

## Rosés

■ <b>Bandol AOC</b> Côtes de Provence, 2015	<b>14€</b>
■ <b>Sainte-Victoire AOC</b> Côtes de Provence, 2015	<b>13€</b>

## Champagnes aoc


■ <b>Moët et Chandon Brut</b>	<b>20€</b>
■ <b>Moët et Chandon Rosé</b>	<b>26€</b>
■ <b>Veuve Clicquot Brut</b>	<b>24€</b>
■ <b>Kir Royal</b>	<b>19€</b>

# Les Entrées

	<b>La printanière</b>	<b>23€</b>
	Asperges, avocat, tomate ananas, radis roses, mini-carottes, mini-courgettes, fenouil, pois gourmands, sucrose et vinaigrette de moutarde	
	<b>Le homard</b>	<b>39€</b>
	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	
	<b>La gourmandise du Ciro's</b>	<b>27€</b>
	Émietté de chair de crabe, tartare de saumon frais et fumé, langoustine rôtie	
	<b>L'asperge</b>	<b>28€</b>
	Pointes d'asperges vertes et blanches, foie gras, œuf cuit à 57° et vinaigrette de truffe	
	<b>La langoustine</b>	<b>29€</b>
	Langoustines cuites meunières, tartare de légumes citronné et émulsion de basilic	
	<b>Le bar</b>	<b>24€</b>
	Bar en carpaccio, tomate confite, caviar d'aubergine et feuillantine de roquette, parmesan	

# Les Fruits de Mer

## Les Plateaux

	<b>Plateau de fruits de mer Royal</b>	<b>95€</b>
	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	
	<b>Plateau de fruits de mer</b> (sans homard)	<b>71€</b>
	<b>Panaché de fruits de mer</b>	<b>50€</b>
	2 huîtres D'Isigny, 2 huîtres Gillaudeau, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 200gr de bulots	

## Les Huîtres

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

## Les Crustacés

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

# 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



Spécialité du Chef

**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.