



16 Juin 2017

---

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE  
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**



**Gluten**

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

Café ou Thé gourmand

Tartelette fruits rouges, tarte Tatin,  
croustillant praliné et deux chocolats, macaron pistache, glace

**Gourmandise de fruits rouges**

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

**La fraise**

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

**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

**Le chocolat**

Feuillantine caramélisée, ganache au chocolat noir, pomme confite au pommeau, éclats de chocolat blanc

**Le praliné**

Croustifondant de praliné et deux chocolats, quenelle cacao



## **Crustacés**

Crustacés et produits à base de crustacés

Grosses crevettes roses, les 9

**La bouillabaisse Royale du Ciro's**

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

**La gourmandise du Ciro's**

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

**La langoustine**

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

**Le homard**

Rouelles de homard breton marinées à l'estragon,  
rémolade de céleri et pomme à la moutarde de Meaux,  
copeaux d'asperges vertes et blanches et son jus de cerfeuil

**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 grosses langoustines** selon arrivage

**Panaché de fruits de mer**

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

**Plateau de fruits de mer** (sans homard)

**Plateau de fruits de mer Royal**

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



## Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

### Café ou Thé gourmand

Tartelette fruits rouges, tarte Tatin,  
croustillant praliné et deux chocolats, macaron pistache, glace

### 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

### Gourmandise de fruits rouges

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

### Grosses crevettes roses, les 9

#### L'asperge

Pointes d'asperges vertes et blanches, foie gras,  
œuf cuit à 57° et vinaigrette de truffe

### La bouillabaisse Royale du Ciro's

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

#### La fraise

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

#### 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

#### Le boeuf

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

#### Le chocolat

Feuillantine caramélisée, ganache au chocolat noir, pomme confite au pommeau, éclats de chocolat blanc

#### Le praliné

Croustifondant de praliné et deux chocolats, quenelle cacao

### Les grosses langoustines selon arrivage

#### Panaché de fruits de mer

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

#### Plateau de fruits de mer (sans homard)

#### Plateau de fruits de mer Royal

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



## Poissons

Poissons et produits à base de poissons

### L'espadon

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

### La bouillabaisse Royale du Ciro's

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

### La fameuse Sole du Ciro's servie grillée ou meunière

### La gourmandise du Ciro's

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

### 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 bar

Bar en carpaccio, tomate confite,  
caviar d'aubergine et feuillantine de roquette, parmesan

### Le Bar sauvage grillé ou cuit au four en croute de sel

### Le cabillaud

Dos de cabillaud rôti, risotto d'asperges vertes, copeaux de parmesan



## Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

### Café ou Thé gourmand

Tartelette fruits rouges, tarte Tatin,  
croustillant praliné et deux chocolats, macaron pistache, glace

### Gourmandise de fruits rouges

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

### La fraise

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

### 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

### Le chocolat

Feuillantine caramélisée, ganache au chocolat noir, pomme confite au pommeau, éclats de chocolat blanc

### Le praliné

Croustifondant de praliné et deux chocolats, quenelle cacao



## **Lait**

Lait et produits à base de lait, y compris lactose

### **Café ou Thé gourmand**

Tartelette fruits rouges, tarte Tatin,  
croustillant praliné et deux chocolats, macaron pistache, glace

### **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

### **Gourmandise de fruits rouges**

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

### **L'espadon**

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

### **La bouillabaisse Royale du Ciro's**

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

### **La fameuse Sole du Ciro's servie grillée ou meunière**

### **La fraise**

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

### **La framboise**

Sablé croustillant à la framboise, crème citron et quenelle gourmande

### **La gourmandise du Ciro's**

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

### **La langoustine**

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

### **La pomme**

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

### **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 bar**

Bar en carpaccio, tomate confite,  
caviar d'aubergine et feuillantine de roquette, parmesan

### **Le boeuf**

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

### **Le cabillaud**

Dos de cabillaud rôti, risotto d'asperges vertes, copeaux de parmesan

### **Le chocolat**

Feuillantine caramélisée, ganache au chocolat noir, pomme confite au pommeau, éclats de chocolat blanc

### **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

### **Le praliné**

Croustifondant de praliné et deux chocolats, quenelle cacao

### **Le veau**

Filet de veau cuit en croûte d'herbes, tapenade de petits paris au porto,  
croquant de légumes et jus de cuisson

### **Les fromages Normands**

Camembert, Livarot, Pont-L'Évêque, salade



## Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

### Café ou Thé gourmand

Tartelette fruits rouges, tarte Tatin,  
croustillant praliné et deux chocolats, macaron pistache, glace

### Gourmandise de fruits rouges

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

### La fraise

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

### 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

### Le chocolat

Feuillantine caramélisée, ganache au chocolat noir, pomme confite au pommeau, éclats de chocolat blanc

### Le praliné

Croustifondant de praliné et deux chocolats, quenelle cacao



## Céleri

Céleri et produits à base de céleri

### 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 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



## Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Grosses crevettes roses, les 9

L'asperge

Pointes d'asperges vertes et blanches, foie gras,  
œuf cuit à 57° et vinaigrette de truffe

La gourmandise du Ciro's

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

La langoustine

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

La printanière

Asperges, 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

Le veau

Filet de veau cuit en croûte d'herbes, tapenade de petits paris au porto,  
croquant de légumes et jus de cuisson

Les fromages Normands

Camembert, Livarot, Pont-L'Évêque, salade

Les grosses langoustines selon arrivage

Panaché de fruits de mer

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

Plateau de fruits de mer (sans homard)

Plateau de fruits de mer Royal

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



## Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

La bouillabaisse Royale du Ciro's

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

Le cabillaud

Dos de cabillaud rôti, risotto d'asperges vertes, copeaux de parmesan

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

Le veau

Filet de veau cuit en croûte d'herbes, tapenade de petits paris au porto,  
croquant de légumes et jus de cuisson



## Lupin

Lupin et produits à base de lupin

### L'asperge

Pointes d'asperges vertes et blanches, foie gras,  
œuf cuit à 57° et vinaigrette de truffe

### L'espadon

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

### La bouillabaisse Royale du Ciro's

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

### La langoustine

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

### La printanière

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

### 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 bar

Bar en carpaccio, tomate confite,  
caviar d'aubergine et feueillantine de roquette, parmesan

**Le Bar sauvage** grillé ou cuit au four en crouste de sel

### 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

### Le veau

Filet de veau cuit en croûte d'herbes, tapenade de petits paris au porto,  
croquant de légumes et jus de cuisson

### Les fromages Normands

Camembert, Livarot, Pont-L'Évêque, salade



## Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

### Huîtres d'Isigny n°3

#### Panaché de fruits de mer

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

#### Plateau de fruits de mer (sans homard)

#### Plateau de fruits de mer Royal

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

#### Spéciales Gillardeau n°2