



16 Juillet 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 croute 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