

Le Ciro's

DEAUVILLE

Ouvert du jeudi midi au lundi soir
Et tous les jours durant les vacances scolaires parisiennes
De 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 21h30.
Les samedis midi et dimanche midi de 12h00 à 14h30 et
les samedis soir de 19h30 à 22h00.

Renseignements et réservations au
02 31 14 31 31

Scan me and get
allergen information
in your language



Scan me and get
our menus
in your language

Bières

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

Cidres

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

Sodas

Schweppes Indian Tonic 25cl	7€
Schweppes Agrum' 25cl	7€
Orangina 25cl	7€
Fuzetea 20cl	7€
Coca-Cola, Light, Zéro 33cl	7€
Perrier 33cl	7€
Vittel 25cl	7€
Limonade 33cl	7€
Accompagnement sirop fraise, grenadine, menthe	1€

Cocktails

Americano 12cl	12€
Bloody Mary 25cl vodka, jus de tomate	12€
Apérol Spritz Royal	19€
Sans alcool	
Sunset 16cl jus multifruits, grenadine	6€

Jus & Nectars

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



KOOKABARRA®

Jérémie Marcuccilli

Les jus Détox

Concombre 25cl pomme, concombre, céleri, épinard et citron	7€
Carotte 25cl pomme, carotte, banane et mangue	7€
Betterave 25cl pomme, carotte, betterave rouge et gingembre	7€
Citron-menthe 25cl pomme, citron et menthe	7€
Fruits rouges pomme, banane, framboise et myrtille	7€
Mangue pomme, mangue, banane	7€

Eaux minérales

Evian, Badoit 75cl	8€
San Pellegrino, Chateaudon 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 6cl	8€
Ricard, Pastis 51 4cl	8€
Vodka Smirnoff, 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

Get 27, Get 31	11€
Marie Brizzard	11€
Poire William	11€
Calvados Frozen Boulard	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€
Château du Breuil cuvée royale 4cl	21€
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€
Toutain Vieille Réserve 4cl	22€
Manoir d'Apreval 1980 4cl	23€
Auguste Boulard XO 4cl	47€
Camut Rareté	36€

NOS VINS AU VERRE - 15CL

LA SÉLECTION BARRIÈRE

Réalisée par Manuel Peyrondet, Meilleur Sommelier de France
www.chaisdoeuvre.fr

LES INCONTOURNABLES

15cl

Val de Loire

■ **Sancerre AOC "Tradition" 2017, bio**

Domaine Vacheron, Sauvignon

12€

Bordelais

■ **Dada de Rouillac 2016**

Pessac-Léognan AOC, Cabernet Sauvignon, Merlot

12€

SECRETS DE SOMMELIER

15cl

Vallée du Rhône

■ **Côtes du Rhône AOC 2015**

Château de Montfaucon, Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

8€

LES INATTENDUS

15cl

Bourgogne

■ **Bouzeron AOC 2015**

Héritiers Louis Jadot, Aligoté

10€

Vallée du Rhône

■ **IGP Collines Rhodaniennes 2015**

La Rosine, Domaine Stéphane Ogier, Syrah

12€

ET POUR LES AMATEURS DE ROSÉ

15cl

Provence

■ **Côtes de Provence AOC 2017**

« Maur & More » Château Saint-Maur, Grenache, Cinsault

10€

Rouges

■ **Saint-Emilion Grand Cru AOC** Bordeaux, 2013

■ **Haut-Médoc Cru Bourgeois** Bordeaux, 2013

■ **Pommard AOC** Bourgogne, 2012

■ **Sancerre AOC** Loire, 2014

■ **Châteauneuf-du-Pape AOC** Vieilles Vignes, Côtes du Rhône, 2014

■ **Chinon AOC** Loire, 2013

■ **Côte-Rôtie AOC** Côtes du Rhône, 2013

■ **Cornas cuvée spéciale AOC** Côtes du Rhone, 2014



BLASON LOUIS

10cl

19€

15€

22€

15€

19€

14€

24€

21€

Blancs

10cl

■ **Chassagne-Montrachet AOC** 1er Cru Morgeot, Bourgogne, 2013

30€

■ **Santenay AOC** Sous La Roche, Bourgogne, 2013

18€

■ **Sancerre AOC** Loire, 2015

21€

Rosés

10cl

■ **Bandol AOC** Côtes de Provence, 2016

14€

■ **Sainte-Victoire AOC** Côtes de Provence, 2016

13€

Champagnes aoc

12cl

■ **Moët et Chandon Brut**

20€

■ **Moët et Chandon Rosé**

26€

■ **Veuve Clicquot Brut**

24€

■ **Kir Royal**



19€

74€

Le Caviar Fouquet's d'Aquitaine

Boite de 30 grammes et ses condiments

Les Entrées

-  **Le Saumon** **22€**
Tartare de saumon frais et fumé coupé au couteau,
saumon fumé, navet et condiment citron
- L'Asperge** **21€**
Pointes d'asperges vertes et blanches, sauce mousseline,
tartare d'asperges en persillade, en copeaux crues et cuites
-  **Le Homard** **56€**
Demi homard mariné aux herbes,
velouté d'asperges et pointes d'asperges vertes et blanches
- La Gourmandise du Ciro's** **26€**
Avocat, tomate confite, pamplemousse, haricots verts,
radis noir, céleri, courgette, tomate à l'ancienne, asperges,
vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
- Le Crabe** **24€**
Chair de crabe en feuille à feuille,
tomate à l'ancienne et avocat mariné au basilic, salade d'herbes



MENU ENFANT 28€

boissons non comprises, enfant de -12 ans

Filet de boeuf ou dos de cabillaud
Pommes de terre écrasées, frites, pâtes ou légumes

Glace 2 boules au choix

Le Ciro's s'invite chez vous

Plateau de fruits de mer à emporter

Plateau de fruits de mer 85€

6 huîtres d'Isigny N°3, 4 langoustines, 200 gr de bulots,
pincés de tourteaux, 6 crevettes roses, 3 amandes, crevettes grises
(supplément demi-homard : 46€)

Les Fruits de Mer

Les Plateaux

Plateau de fruits de mer 90€

6 huîtres d'Isigny N°3, 4 langoustines,
200 gr de bulots, pincés de tourteaux,
6 crevettes roses, 3 amandes, crevettes grises
(supplément demi-homard : 49€)

Assiette de la mer 45€

4 huîtres d'Isigny N°3, 2 langoustines,
200 gr de bulots, 5 crevettes roses

Les Huîtres

	par 6	par 9	par 12
Huîtres Gillardeau n°2 36€	36€	52€	64€
Huîtres d'Isigny n°3 22€	22€	28€	36€

Les Crustacés

	les 6	les 12
Grosses langoustines cuites minute au naturel 69€	69€	135€
Langoustines cuites minute au naturel 34€	34€	66€
Assiette de pincés de tourteau (500grs) 41€		41€
Assiette de 9 crevettes roses 27€		27€
Assiette de bulots (450grs) 15€		15€

Les Homards du vivier

95€

Simplement grillé

(700/800gr)
avec beurre blanc

95€

Cuit à l'américaine 🍷

(700/800grs)
et son jus de cuisson à l'estragon

Les fameuses Soles du Ciro's

59€

La Sole de notre côte, les 400/500g


cuite meunière ou grillée
avec beurre blanc ou sauce vierge

90€


La Fameuse Sole du Ciro's de notre côte, les 700/800g

cuite meunière ou grillée
avec beurre blanc ou sauce vierge

Les Poissons

-  **La Bouillabaisse Royale** 59€
Bar, saumon, rouget, cabillaud, homard et langoustine
pommes de terre safranées, rouille et petits croûtons frottés à l'ail
- La Bouillabaisse du Ciro's** 40€
Bar, saumon, rouget, cabillaud
pommes de terre safranées, rouille et petits croûtons frottés à l'ail
- Le Saint-Pierre** 52€
Filet de Saint-Pierre cuit au four,
croûte d'herbes fraîches, jus de roquette
- Le Bar** 43€
Filet de bar poêlé et rôti au four,
brunoise de champignon et pomme, crème de cidre

Les Viandes

-  **Le Bœuf** 39€
Filet de bœuf de race Normande
poêlé, Rossini aux truffes
- Le Veau** 36€
Côte de veau 280g cuit en basse température,
jus de cuisson à la marjolaine, échalote confite et sucrose braisée

Tous nos plats sont servis avec garniture au choix

Le jardin de légumes

Brocoli, asperges vertes et blanches, épinards,
pois gourmands, carottes, pommes de terre

Les légumes vapeurs

Carotte jaune et orange, navet et pois gourmands

Le risotto d'asperges

Asperges vertes et blanches en risotto et Parmesan

La purée

Purée de pomme de terre à la ciboulette

Supplément truffe 7€

Les Fromages

- Ardoise de fromages Normands** 9€
Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot
Compotée de pommes, pain au noix
- Croustillant de Neufchâtel** 14€
Pomme confite, sucrine, julienne de poire William's

Les Desserts

- Le Chocolat** 14€
Moelleux coulant, mousse de chocolat noir,
copeaux de chocolat blanc, feuilleté chocolat, glace chocolat
- L'Ananas Victoria** 14€
Carpaccio d'ananas et mangue,
éclats de citron vert, sorbet passion
- Le Pamplemousse** 14€
Coques de meringue, crème pâtissière au pamplemousse
suprême de pamplemousses rose et blanc et gel de citron vert
- La Vanille** 14€
Riz au lait Arborio à la vanille bourbon de Tahiti,
tuile aux amandes, madeleine au chocolat, éclats de caramel
- La Pomme** 14€
Sablé breton, crémeux de mascarpone,
pommes caramélisées, granité au pommeau
- Le Citron** 14€
Biscuit aux amandes et citron vert,
crème pâtissière au citron combava, arrosé de Limoncello
- Les douceurs du Ciro's** Meringue, riz au lait, moelleux, glace 15€

Glaces & Sorbets

- 1 boule** 5€
- 2 boules** 9€
- 3 boules** 13€
- 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 Bronté
Sorbets : fraise, framboise, noix de coco, fruits de la passion
- Spécialité du Chef**

Calvados

Dégustation de 3 Calvados 34€
Lecompte 18 ans d'âge (2cl)
Adrien Camut Réserve d'Adrien (2cl)
Tourain Vieille Réserve du Pays de Risle (2cl)



Carte blanche gratuite sur simple demande auprès de l'accueil du casino
1 coupe de champagne offert en cadeau de bienvenue !

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PRODUITS ALLERGÈNES ET VIANDES BOVINES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.