



26 Avril 2018

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

- | | | | |
|---|---|---|--|
|  Gluten |  Crustacés |  Œufs |  Poissons |
|  Arachides |  Soja |  Lait |  Fruits à coques |
|  Céleri |  Moutarde |  Sésame |  Sulfites |
|  Lupin |  Mollusques | | |

Les Fruits de Mer

Les Plateaux

Assiette de la mer

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



Plateau de fruits de mer

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



Les Huîtres

Huîtres d'Isigny n°3



Huîtres Gillardeau n°2



Les Crustacés

Assiette de 9 crevettes roses



Assiette de bulots (450grs)



Grosses langoustines cuites minute au naturel calibre 5/9



Langoustines cuites minute au naturel calibre 10/15



Les Entrées

Les Entrées

L'Asperge

Pointes d'asperges vertes et blanches, sauce mousseline, tartare d'asperges en persillade, en copeaux crues et cuites



La Gourmandise du Ciro's

Avocat, tomate confite, pamplemousse, haricots verts, radis noir, céleri, courgette, tomate à l'ancienne, asperges, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne



Le Caviar Fouquet's d'Aquitaine

Boite de 30 grammes et ses condiments



Le Crabe

Chair de crabe en feuille à feuille, tomate à l'ancienne et avocat mariné au basilic, salade d'herbes



Le Homard

Demi homard mariné aux herbes, velouté d'asperges et pointes d'asperges vertes et blanches



Le Saumon

Tartare de saumon frais et fumé coupé au couteau, saumon fumé, navet et condiment citron



Les Plats

Les Viandes

Le Bœuf

Filet de bœuf de race Normande poêlé, Rossini aux truffes



Le Veau

Côte de veau 280g cuit en basse température, jus de cuisson à la marjolaine, échalote confite et sucrine braisée



Les Poissons

Cuit à l'américaine (700/800grs)

et son jus de cuisson à l'estragon



La Bouillabaisse du Ciro's

Bar, saumon, rouget, cabillaud pommes de terre safranées, rouille et petits croûtons frottés à l'ail



La Bouillabaisse Royale

Bar, saumon, rouget, cabillaud, homard et langoustine pommes de terre safranées, rouille et petits croûtons frottés à l'ail



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

cuite meunière ou grillée avec beurre blanc ou sauce vierge



La Sole de notre côte, les 400/500g

cuite meunière ou grillée avec beurre blanc ou sauce vierge



Le Bar

Filet de bar poêlé et rôti au four, brunoise de champignon et pomme, crème de cidre



Le Saint-Pierre

Filet de Saint-Pierre cuit au four, croûte d'herbes fraîches, jus de roquette



Simplement grillé (700/800gr)

avec beurre blanc



Garnitures

La purée

Purée de pomme de terre à la ciboulette



Le jardin de légumes

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



Le risotto d'asperges

Asperges vertes et blanches en risotto et Parmesan



Les légumes vapeurs

Carotte jaune et orange, navet et pois gourmands



Supplément truffe 7€



Les Fromages

Les Fromages

Ardoise de fromages Normands

Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot
Compotée de pommes, pain au noix



Croustillant de Neufchâtel

Pomme confite, sucrine, julienne de poire William's



Les Desserts

Les Desserts

La Pomme

Sablé breton, crèmeux de mascarpone,
pommes caramélisées, granité au pomeau



La Vanille

Riz au lait Arborio à la vanille bourbon de Tahiti,
tuile aux amandes, madeleine au chocolat, éclats de caramel



Le Chocolat

Moelleux coulant, mousse de chocolat noir,
copeaux de chocolat blanc, feuilleté chocolat, glace chocolat



Le Citron

Biscuit aux amandes et citron vert,
crème pâtissière au citron combava, arrosé de Limoncello



Le Pamplemousse

Coques de meringue, crème pâtissière au pamplemousse
suprême de pamplemousses rose et blanc et gel de citron vert



Les douceurs du Ciro's Meringue, riz au lait, moelleux, glace



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
Sorbets : fraise, framboise, noix de coco, fruits de la passion



Formules

Formules

Menu Enfant 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



Champagnes AOC

■ Pommery Millésimé 2004



Vins & Champagnes

Vins & Champagnes

