



16 Octobre 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)



Assiette de pinces de tourteau (500grs)



Crevettes grises



Grosses langoustines cuites minute au naturel calibre 5/9



Langoustines cuites minute au naturel calibre 10/15



Les Entrées

Les Entrées

La Gourmandise du Ciro's

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



La langoustine

Langoustines cuites meunières, rémoulade de céleri rave, pomme verte et menthe fraîche



La tomate

Déclinaison de tomates et mangue au basilic, saumon mariné à l'aneth et granité de melon



Le Caviar Fouquet's d'Aquitaine

Boîte de 30 grammes et ses condiments Persil, oignon, crème fraîche, œuf dur et blinis



Le Crabe

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



Le Homard

Salade de homard, légumes d'été marinés à l'estragon, vinaigrette d'agrumes, crème au citron



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 sucrose 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



