

# 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€
Fuze tea 20cl	7€
Coca-Cola, Zéro 33cl	7€
Perrier 33cl	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	7€
pomme, concombre, céleri, épinard et citron	
Carotte 25cl	7€
pomme, carotte, banane et mangue	
Betterave 25cl	7€
pomme, carotte, betterave rouge et gingembre	
Citron-menthe 25cl	7€
pomme, citron et menthe	
Fruits rouges	7€
pomme, banane, framboise et myrtille	
Mangue	7€
pomme, mangue, banane	

## Eaux minérales

Acqua Panna 75cl	8€
Vittel, San Pellegrino 50cl	6€
Vittel, San Pellegrino 100cl	8€
Chateaudon 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](http://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, 2014

■ **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**



20€

74€

## Le Caviar Fouquet's d'Aquitaine

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

## Les Entrées

-  **Le Saumon** **22€**  
Tartare de saumon frais et fumé coupé au couteau,  
saumon fumé, navet et condiment citron
- La tomate** **21€**  
Déclinaison de tomates et mangue au basilic,  
saumon mariné à l'aneth et granité de melon
-  **Le Homard** **56€**  
Salade de homard, légumes d'été marinés à l'estragon,  
vinaigrette d'agrumes, crème au citron
- La Gourmandise du Ciro's** **26€**  
Avocat, tomate confite, pamplemousse, haricots verts,  
radis noir, céleri, courgette, tomate à l'ancienne  
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
- La langoustine** **29€**  
Langoustines cuites meunières, rémoulade de céleri rave,  
pomme verte et menthe fraîche



### MENU ENFANT 28€

boissons non comprises, enfant de -12 ans

Filet de bœuf ou dos de saumon  
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
<b>Huîtres Gillardeau n°2</b>	<b>36€</b>	<b>52€</b>	<b>64€</b>
<b>Huîtres d'Isigny n°3</b>	<b>22€</b>	<b>28€</b>	<b>36€</b>

## Les Crustacés

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

## 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

### Les légumes vapeurs

Carotte jaune et orange, navet et pois gourmands

### Le risotto aux légumes

Risotto et légumes étuvés à la truffe

### La purée

Purée de pomme de terre à la ciboulette

### Supplément truffe 7€

### Pennes ou frites

# 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

**Les fruits rouges** 14€  
Millefeuilles de fruits rouges,  
crème légère à la pistache et son sorbet passion

**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€  
Fine tarte aux pommes, glace vanille

**Le Citron** 14€  
Biscuit aux amandes et citron vert,  
crème pâtissière au citron combava, arrosé de Limoncello

**L'assiette de fruits rouges** 14€  
Fraises et framboises et sa boule de glace vanille

**Les douceurs du Ciro's** 15€  
Tartelette au citron, tartelette à la fraise,  
coques meringuées et sa boule de glace vanille

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

## 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.