

# Le Ciro's

DEAUVILLE

## LES ENTRÉES

- 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 Caviar Fouquet's d'Aquitaine** 92€  
Boite de 30 grammes et ses condiments Persil, oignon, crème fraîche, œuf dur et blinis
- Le foie gras de canard** 29€  
Terrine de foie gras de canard au ris de veau et aux trompettes de la mort, chuiney de figue et brioche tiède aux pommes
- La Saint-Jacques en carpaccio** 25€  
Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées aux perles de passion, caviar de hareng
- Le velouté de cépes** 23€  
Velouté aux cépes et foie gras, éclats de potimarron, chantilly à la noisette
- La Saint-Jacques à l'érouffée** 27€  
Noix de Saint-Jacques cuites à l'érouffée, julienne de légumes à l'estragon et sa bisque de homard.

## LES VIANDES

- Le Boeuf** 45€  
Filet de bœuf de race Normande, escalope de foie gras poêlée, tombée de cépes et girolles, jus de viande
- Le Veau** 40€  
Filet mignon de veau poêlé aux langoustines rôties, son jus à l'estragon épinards frais tombés au beurre noisette et zeste de citron vert

## LES POISSONS

- La Bouillabaisse Royale** 69€  
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
- La Saint-Jacques** 39€  
Noix de Saint-Jacques poêlées, endives légèrement caramélisées, fondue de poireaux à la crème d'Isigny, jus de citrouille légèrement citronné
- Le Bar** 45€  
Filet de bar grillé, fondue de berles à la truffe, mousseline de topinambour, marinère de coquillages
- Le Saint-Pierre** 49€  
Filet de Saint-Pierre en écaïlle de pommes Charlotte, petit ragoût de céleri et morilles, émulsion au Champagne

## Les fameuses Soles du Ciro's

- 65€**  
**La Sole de notre côte, les 400/500g**  
cuite meunière ou grillée  
avec beurre blanc ou sauce vierge
- 98€**  
**La Fameuse Sole du Ciro's de notre côte, les 700/800g** 🍷  
cuite meunière ou grillée  
avec beurre blanc ou sauce vierge



Carte blanche gratuite sur simple demande auprès de l'accueil du casino (1 coupe de champagne offerte en cadeau de bienvenue)

## LES FRUITS DE MER

### LES CRUSTACÉS

- les 6
- Grosses langoustines cuites minure au naturel** calibre 5/9 89€
- Langoustines cuites minure au naturel** calibre 10/15 69€
- Assiette de pinces de tourteau (500grs)** 49€
- Assiette de 9 crevettes roses** 29€
- Assiette de bulors (450grs)** 15€
- Crevettes grises** 25€

### LES HUÎTRES

- par 6 par 9 par 12
- Huîtres Gillaudeau n°2** 49€ 69€ 89€
- Huîtres d'Isigny n°3** 22€ 28€ 36€

### LES PLATEAUX

- Plateau de fruits de mer** 95€  
6 huîtres d'Isigny N°3, 4 langoustines, 200 gr de bulots, pinces de tourteau, 6 crevettes roses, 3 amandes, crevettes grises (supplément demi-homard : 49€)
- Assiette de la mer** 53€  
4 huîtres d'Isigny N°3, 2 langoustines, 200 gr de bulots, 5 crevettes roses

## Les Homards du vivier

- Simplement grillé 105€**  
(700/800gr)  
avec beurre blanc
- Cuir à l'américaine 105€**  
(700/800grs)  
et son jus de cuisson à l'estragon
- En fricassée 105€**  
(700/800gr)  
ses penne aux Parmesan et sauce Armor

## LES COUPS DE CŒUR DU SOMMELIER

### ROUGES

- 10cl
- **Saint-Emilion Grand Cru AOC** Bordeaux, 2013 19€
- **Haut-Médoc Cru Bourgeois** Bordeaux, 2013 16€
- **Sancerre AOC** Loire, 2014 16€
- **Châteauneuf-du-Pape AOC** Vieilles Vignes, Côtes du Rhône, 2014 19€
- **Cornas cuvée spéciale AOC** Côtes du Rhône, 2014 21€
- **Côte-Rôtie AOC** Côtes du Rhône, 2013 24€

### BLANCS

- 10cl
- **Chassagne-Montrachet AOC** 1er Cru Morgeot, Bourgogne, 2013 31€
- **Sanrenay AOC** Sous La Roche, Bourgogne, 2013 18€
- **Sancerre AOC** Loire, 2015 21€

### ROSÉS

- 10cl
- **Bandol AOC** Côtes de Provence, 2015 15€
- **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€

🍷 Spécialité du Chef

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.

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.

## CARTE DES CALVADOS (extrait)

- Dégustation de 3 Calvados 38€**  
Lemorton 1972 du Domfrontais (2cl)  
Adrien Camur Réserve d'Adrien (2cl)  
Tourain Vieille Réserve du Pays de Risle (2cl)

## CARTE DES BOISSONS (extrait)

- Ricard, Pasris 51** 4cl 8€
- Martini, Campari, Suze** 6cl 8€
- Café Espresso** 5.9€
- 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** Tilleul Official bio, menthe poivrée bio, verveine bio 7€
- Abbaye de Leffe Blonde** brle 33cl 7€
- Jus de fruits Alain Milliar** tomate, pomme, poire, ananas, orange 33cl 7€
- Coca-Cola, Zéro** 33cl 7€
- Vittel, San Pellegrino** 100cl 8€

## LES FROMAGES

- Ardoise de fromages Normands** 9€  
Camembert, Pont-l'Évêque et Livarot  
Comptée de pommes, pain au noix

## LES DESSERTS

- La clémentine** 14€  
Poêlée de clémentine flambée au grand Marnier, croquant aux amandes, crème mousseline à la banane
- La poire** 14€  
Millefeuille de poire Williams caramélisée au sucre de Canne, crème de Mascarpone à la pistache
- La pomme** 14€  
Tarte fine aux pommes servie tiède aux éclats de caramel et sa glace vanille
- Le chocalar** 14€  
Coque de chocalar noir, biscuit cuillère, ganache au chocalar au lait, fruits exotiques du moment et sa liqueur à la passion
- La café gourmand** 14€  
Riz au lait à la vanille, mousse au chocalar noir, tarte fine aux pommes et coque de meringue à la banane

## 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, chocalar noir 71% de cacao, café de l'arbre à café, pistache de Bronté  
Sorbets : fraise, framboise, noix de coco, fruits de la passion



## 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**

