

Le Ciro's

DEAUVILLE

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	26€
Le Caviar Fouquet's d'Aquitaine Boite de 30 grammes et ses condiments Persil, oignon, crème fraîche, œuf dur et blinis	92€
Le foie gras de canard Terrine de foie gras de canard au ris de veau et aux trompettes de la mort, chuiney de figue et brioche tiède aux pommes	29€
La Saint-Jacques en carpaccio Carpaccio de noix de Saint-Jacques marinées aux perles de passion, caviar de hareng	25€
Le velouté de cépes Velouté aux cépes et foie gras, éclats de potimarron, chantilly à la noisette	23€
La Saint-Jacques à l'érouffée Noix de Saint-Jacques cuites à l'érouffée, julienne de légumes à l'estragon et sa bisque de homard.	27€

LES VIANDES

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

LES POISSONS

La Bouillabaisse Royale Bar, saumon, rouget, cabillaud, homard et langoustine pommes de terre safranées, rouille et petits croûtons frottés à l'ail	69€
La Bouillabaisse du Ciro's Bar, saumon, rouget, cabillaud pommes de terre safranées, rouille et petits croûtons frottés à l'ail	40€
La Saint-Jacques Noix de Saint-Jacques poêlées, endives légèrement caramélisées, fondue de poireaux à la crème d'Isigny, jus de citrouille légèrement citronné	39€
Le Bar Filet de bar grillé, fondue de berles à la truffe, mousseline de topinambour, marinère de coquillages	45€
Le Saint-Pierre Filet de Saint-Pierre en écaïlle de pommes Charlotte, petit ragoût de céleri et morilles, émulsion au Champagne	49€

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

Grosses langoustines cuites minure au naturel calibre 5/9	les 6	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

Huîtres Gillaudeau n°2	par 6	par 9	par 12
Huîtres d'Isigny n°3	49€	69€	89€
	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 tourteaux, 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

Saint-Emilion Grand Cru AOC Bordeaux, 2013	10cl	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

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

ROSÉS

Bandol AOC Côtes de Provence, 2015	10cl	15€
Sainte-Victoire AOC Côtes de Provence, 2016		13€

CHAMPAGNES AOC

Moët et Chandon Brut	12cl	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 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	7€
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 Compotée de pommes, pain au noix	

LES DESSERTS

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

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


LES TABLES
BARRIÈRE
★★★★★

