

Le Ciro's

DEAUVILLE

LES ENTRÉES

Le Caviar Fouquet's d'Aquitaine Boite de 30 grammes et ses condiments Persil, oignon, crème fraîche, œuf dur et blinis	92€
Salade de légumes confits et langoustines salade tiède de langoustines, roquette, Parmesan, tomate confite, légumes grillés marinés au basilic	29€
Le saumon tartare de saumon frais et fumé coupé au couteau, concombre, condiment citron, blinis, crémeux au yaourt à la grec	25€
Le crabe chair de crabe assaisonné en vinaigrette citronnée, écrasé d'avocat, pointes d'asperges blanches, courgette et pamplemousse	27€
Le bar carpaccio de bar, feuillantine de mangue, fenouil, crème de raifort, vinaigrette au citron vert, sommités de chou fleur	26€
La tomate Burrata Burrata crémeuse, cube de tomates à l'ancienne, granité tomate basilic, tuile de pain grillé	24€
La gourmandise de l'asperge pointes d'asperges blanches, velouté d'asperges aux éclats de foie gras, copeaux d'asperges vertes, jambon ibérique et pommes	28€
La printanière du Ciro's avocat, tomate confite, pamplemousse, haricots verts, radis noir, céleri, courgette, déclinaison de tomates, asperges, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	23€

LES VIANDES

L'agneau filet d'agneau en croûte de moutarde violette, pommes de terre de Noirmoutier gratinée à la mozzarella et pousses d'épinards	43€
Le bœuf filet de bœuf de race Normande poêlé, escalope de foie gras, pommes de terre écrasées à la truffe, pointes d'asperges vertes et blanches, jus de viande	45€

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€
Le turbot filet de turbot poêlé meunière, jus d'étrilles, pointes d'asperges vertes et blanches cuites au beurre	63€
Le bar filet de bar grillé, fenouil confit à l'estragon, purée de citron vert, émulsion gingembre, légumes marinés	45€
La Gambas grosses gambas flambées au Whisky, courgette ronde du printemps et ses petits légumes safranés, jus aux herbes fraîches, tuile au Parmesan	49€

Les fameuses Soles du Ciro's

La Sole de notre côte, les 400/500g 69€ cuite meunière ou grillée avec beurre blanc ou sauce vierge	
La Fameuse Sole du Ciro's de notre côte, les 700/800g 99€ 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	79€	les 6
Langoustines cuites minure au naturel calibre 10/15	54€	
Assiette de pinces de tourteau (500grs)	49€	
Assiette de 9 crevettes roses	29€	
Assiette de bulots (450grs)	15€	
Crevettes grises	25€	

LES HUÎTRES

Huîtres Gillardeau n°2	45€	par 6	61€	par 9	78€	par 12
Huîtres d'Isigny n°3	22€		28€		36€	

LES PLATEAUX

Plateau de fruits de mer	85€
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	49€
4 huîtres d'Isigny N°3, 2 langoustines, 200 gr de bulots, 5 crevettes roses	

Les Homards du vivier

Simplement grillé 95€ (700/800gr) avec beurre blanc	
Cuir à l'américaine 95€ (700/800grs) et son jus de cuisson à l'estragon	

LES COUPS DE CŒUR DU SOMMELIER

ROUGES

■ Saint-Emilion Grand Cru AOC Bordeaux, 2013	19€	10cl
■ 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	31€	10cl
■ Sanrenay AOC Sous La Roche, Bourgogne, 2013	18€	
■ Sancerre AOC Loire, 2015	21€	

ROSÉS

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

CHAMPAGNES AOC

■ Moët et Chandon Brut	20€	12cl
■ 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 pomme tarte fine aux pommes servie tiède aux éclats de caramel et sa glace vanille	14€
Le chocalar coque au chocalar noir, biscuit cuillère, mousse au chocalar au lait, fruits rouges du moment	14€
La vanille de Madagascar riz au lait Arborio à la vanille, tuile aux amandes, madeleine au chocalar, éclats de caramel	14€
La rhubarbe poêlée de rhubarbe à la grenadine, croquant aux amandes, zeste d'orange, sorbet banane	14€
La fraise arlette caramélisée, crème pâtissière au citron et ses fraises de saison, sorbet framboise	14€
La brioche pain perdu à la brioche, framboises, crème mousseline à la vanille, caramel au beurre salé, glace vanille	14€
Le 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, orange



MENU ENFANT 29€

enfant de -12 ans
Filet de bœuf ou dos de saumon
Pommes de terre écrasées, frites, pâtes ou légumes

Vittel Up pêche 33cl

Glace 2 boules au choix

