LE CIRKUS

Hospitalité, Authenticité, Festivité

@brasserielecirkus @brasserielecirkus @le_cirkus contact@le-cirkus.fr 01 64 35 75 42
9 PLACE DE L'HOTEL DE VILLE - 77100 MEAUX

LES PLANCHES À PARTAGER

Charcuteries ..... 18,90€
Sélection du moment

Fromages ..... 20,90€
Sélection du moment

Mixte ..... 19,90€
Sélection du moment

Planche Junk food ..... 19,90€
Poulet croustillant, sticks de mozzarella, onion rings, chicken wings, sauce barbecue et sweet chili

Planche Marine ..... 25,00€
Crevettes panées, calamar à la romaine, anchoïade, accras de morue, saumon fumé, tartare de saumon cru et condiments

LES ENTRÉES

La Burrata di Bufala ..... 9,90€
Tomates cerises à l'huile d'olive et fleur de sel

Asperges vertes à la sauce hollandaise ..... 11,00€
Copeaux de parmesan et salade de jeunes pousses

L'œuf Mimosa ..... 7,00€
Feuilles de sucrine et ciboulette

Ceviche de daurade, mangue et yuzu ..... 13,00€
Citron vert, coriandre fraîche et gingembre

Déclinaison de tapas à la portion ..... 7,00€
Au choix :
Sticks de mozzarella (6 pièces)
Chicken wings (6 pièces)
Onion rings (10 pièces)
Croquettes de camembert (6 pièces)

LES SALADES

Salade César poulet ..... 16,00€
Salade romaine, Parmigiano Reggiano, œuf, croûtons, tomates cerises, poulet pané, sauce César maison

Salade César saumon fumé ..... 19,90€
Salade romaine, Parmigiano Reggiano, œuf, croûtons, tomates cerises, saumon fumé, sauce César maison

Salade croustillant de brie de Meaux, miel et thym ..... 18,00€
Mesclun, brie de Meaux, lardons, miel, thym et cerneaux de noix

Veggie Bowl ..... 15,00€
Vinaigrette au soja, riz, avocat, concombre, chou rouge, tomates, asperges vertes, mangue

LES PLATS

Croque-monsieur traditionnel ..... 16,00€
Tranche de pain de mie, jambon blanc, Emmental, Saint-Moret, crème fraîche, accompagné de frites maison et salade verte. Supplément Madame avec oeuf +1,50€

Linguine au Gorgonzola et Jambon Italien ..... 22,00€
Parmesan affiné, jambon de Speck, basilic frais

L'intemporel tartare de bœuf à la moutarde à l'ancienne ..... 19,00€
Viande hachée au couteau, câpres, oignons, ciboulette, moutarde à l'ancienne, cornichons et sauce cocktail maison, accompagné de frites maison et mesclun

Le burger Américain ..... 19,00€
Pain brioché, steak haché, oignons rouges, sauce cheddar, tomates fraîches, pickles de cornichons, sauce barbecue, accompagné de frites maison et mesclun

Le burger avocado ..... 17,00€
Pain brioché, poulet pané, tranche de cheddar, avocat frais, tomates fraîches, lard grillé, accompagné de frites maison et mesclun

Bavette Aberdeen Angus Écosse ..... 22,00€
Accompagnée de frites maison, mesclun et sauce échalote

Plats végétariens Plats végan

Tataki de bœuf ..... 23,00€
Sauce soja, miel, gingembre, citron vert et nouilles chinoises

Dahl de lentilles aux épices ..... 18,00€
Accompagné de riz basmati parfumé

Poulet boucané, sauce créole ..... 16,00€
Poulet mariné au citron vert, persil, ail, oignons rouges et piments, accompagné de riz parfumé

Escalope de veau milanaise revisitée ..... 19,00€
Linguine sauce tomate, chapelure au parmesan

PLATS SIGNATURES 17,90€

Notre Traditionnelle Saucisse Aligot

ou

Carbonade de joue de porc confite à la bière et aux aromates

Embeurré de pommes de terre

LES VIANDES D'EXCEPTION

Noix d'entrecôte « Black Angus », grammage cru +/- 300Gr ..... 35,00€
Servie avec pommes grenailles, sauce aux poivres et salade verte

Côte de bœuf « Angus » prix et poids sur l'ardoise
Servie avec pommes grenailles, sauce aux poivres et salade verte

Les races de viandes peuvent varier suivant l'arrivage et la sélection du Chef

LES POISSONS

Mi-cuit de saumon mariné à la sauce soja ..... 21,00€
Sauce soja, miel, sésame en croûte, citron vert et légumes de saison grillés

Colombo de gambas grillées ..... 28,00€
Sauce au lait de coco, citron vert, curry et coriandre fraîche, accompagné de riz basmati

Filet de bar grillé ..... 18,00€
Embeurré de pommes de terre au jus de persil et sauce vierge

Tartare de saumon ..... 20,00€
Mangue fraîche, ciboulette, sauce sweet chili, accompagné de frites maison et salade verte

Changement de garniture ou de sauce + 2€

LES MENUS

(du lundi au vendredi midi, hors jour férié)

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT
18,00€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
25,00€

ENTRÉE

Tranche de pâté en croûte
ou Salade de tomates, mozzarella
ou Croquettes de camembert

PLATS

Poulet Boucané, sauce créole, riz
ou Linguine au pesto
ou Fish and chips, sauce tartare, frites et salade

DESSERTS

Mousse au chocolat
ou Nougat glacé, coulis de fruits rouges
ou Café mignardise

Uniquement du lundi au vendredi midi, hors jour férié

PLAT DU JOUR 14,50€
FORMULE MIDI 16,00€
Plat du jour + café macaron

MENU DES P'TITS CLOWNS
12,00€

-12 ans

Fish and chips, frites maison et salade verte ou
Aiguillette de poulet pané, purée de pommes de terre

+ 1 verre de 25cl de Coca Cola ou limonade et
sirop au choix (fraise, grenadine, menthe, citron)

+ 2 Boules de glace
ou un choux glace vanille, sauce chocolat

LES GLACES ARTISANALES

1 Boule 3,00€ 2 Boules 5,00€ 3 Boules 7,00€

Parfums disponibles :

Glaces : *Vanille, café, chocolat, menthe-chocolat, caramel beurre salé, noisette, noix de coco, spéculoos*
Sorbets : *Citron, fraise, fruits de la passion*

Supplément chantilly ou chocolat ou caramel beurre salé ***+1€***

Dame Blanche ..... 9,00€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Les Liégeois ..... 9,00€
Café ou chocolat et coulis assortis avec chantilly

Colonel ..... 10,00€
Sorbet citron 2 boules et Vodka 2cl

After Eight ..... 10,00€
Glace menthe-chocolat 2 boules et Get 27 2cl

Mr. Perrec ..... 10,00€
Glace caramel beurre salé 2 boules et Grand Marnier 2cl

Affogato ..... 7,00€
2 boules de glace vanille, expresso et Amaretto

LES DESSERTS

Café macaron ..... 4,90€
Café BIO accompagné de 2 macarons

Café gourmand ..... 8,00€
4 mignardises

Thé gourmand ..... 9,00€
4 mignardises

L'irish gourmand ..... 10,00€
4 mignardises

Mousse au chocolat ..... 7,00€

Coupe de fruits rouges ..... 12,00€
Fraises, framboises, myrtilles

Le Paris-Brest ..... 13,00€

Brioche poêlée au beurre ..... 9,00€
Boule de glace vanille, caramel beurre salé

Tiramisu Spéculoos ..... 8,00€

Assiette de brie de Meaux ..... 8,00€

NOS CHOUX PROFITEROLES

	Duo	Trio
L'Écolier *Glace vanille, Nutella, Kinder bueno, Chantilly*	8,50€	10,00€
Classique *Glace vanille, Chantilly et sauce chocolat maison*	7,00€	9,00€
Le Spéculoos *Glace Spéculoos, caramel beurre salé maison, chantilly, sauce chocolat maison*	8,50€	10,00€