





# LE CIRKUS



## LES ENTRÉES & LES PLANCHES À PARTAGER OU PAS

Rillettes de porc artisanales du Mans <i>Toast de pain poilâne et condiments</i>	7,00		Petite	Moyenne	Grande
Rillettes de saumon d'Écosse et ventrèche de thon <i>Tomates et estragon, toast de pain poilâne</i>	8,00	Charcuteries <i>Rosette de Lyon, chorizo, saucisson à l'ail, rillettes du Mans, jambon de Parme</i>	12,00	17,00	22,00
Tomate mozzarella burrata <i>Tomate cœur de bœuf, copeaux de Parmigiano Reggiano, basilic et crème de balsamique, sur lit de salade verte</i>	9,00	Fromages <i>Comté AOP, Brie de Meaux, St Neactaire, bleu d'Auvergne</i>	13,00	18,00	23,00
Tartare végétarien <i>Tartare de tomate, poivron confit, radis noir, maïs, abricot moelleux, tomate confite, brunoise de concombre, échalotes, coriandre, vinaigrette aux agrumes</i>	7,00	Mixte <i>Fromages, charcuteries</i>	15,00	21,00	27,00
La Perle des Dieux de Saint Gilles-Croix-De-Vie millésime 2018 <i>Sardines de garde millésimées, toasts grillés</i>	9,00	Trio de saumon <i>Rillettes de saumon, tartare de saumon, saumon fumé, condiments</i>	17,00	23,00	29,00
Œuf certifié BIO basse température, crème de foie gras	9,00	La Rilette de porc artisanale à partager 300gr			14,00
Foie gras de canard français du sud-ouest maison <i>Accompagné de pain nordique toasté et chutney de fruits</i>	15,00	Rillettes de saumon Label Rouge d'Écosse et ventrèche de thon à partager 300gr			17,00
		Focaccia à la truffe, roquette, lard de porc noir de Bigorre, Parmigiano Reggiano pour 2			19,80

## LES SALADES

César classique <i>Salade romaine, Parmigiano Reggiano, œuf dur BIO, croûtons, tomates cerises, poulet rôti, sauce césar maison</i>	14,00
César saumon <i>Salade romaine, Parmigiano Reggiano, œuf dur BIO, croûtons, tomates cerises, saumon fumé, sauce césar maison</i>	16,00
Salade Italienne <i>Mesclun de salade, tomates cerises, légumes antipastis, demie-mozzarella, jambon de Parme, Parmigiano Reggiano</i>	18,00

## LES VIANDES D'EXCEPTION

Toutes nos viandes d'exception sont cuisinées au four Jospier, combinaison d'un four et d'un barbecue, sur un lit de charbon végétal, sarment de vigne et d'un petit secret bien gardé.

L'entrecôte « GALICE FRISSONA » +/- 350gr*	35,00
Le faux-filet « ANGUS » +/- 300gr*	28,00
Côte de bœuf « RUBIA GALLEGA » +/- 1,5kg* <i>pour 2 personnes</i>	98,00

Servies avec pommes grenailles, sauce béarnaise et salade verte  
\* Poids avant cuisson

## LES PLATS

Paillard de poulet, condiment miel curry coco, Parmigiano Reggiano et câpres <i>Servi avec des frites maison et mesclun de salade verte</i>	17,00
Tartare de bœuf charolais 180gr	18,00
Classique <i>Coupé au couteau, servi avec des frites maison et salade verte</i> <i>Câpres, cornichons, persil, mayonnaise, ketchup, tabasco, sauce anglaise</i>	
Italien <i>Coupé au couteau, servi avec des frites maison et salade verte</i> <i>Tomates confites, olives noires, pignons de pin, basilic, Parmigiano Reggiano</i>	
Cirkus Burger <i>Pain brioché, steak haché de bœuf, sauce barbecue maison, oignons frits, cheddar aux oignons caramélisés, lard grillé, cornichons Malossol, servi avec frites maison et salade verte</i>	18,00
Pavé de cœur de rumsteck « ANGUS » +/-250gr <i>Sauce aux deux poivres, servi avec frites maison et salade verte</i>	19,00

### LES SAUCES MAISON AU CHOIX

Poivre, Échalotes, Béarnaise, Barbecue, Curry coco	Supplément 1,00
--	-----------------

## LES VEGGIES

Fregola Sarda façon risotto <i>Crème de curry, courgettes, tomates confites, sucrine et crispy de pain à l'huile d'olive</i>	17,00
Burger Végétarien <i>Pain brioché, pané de blé emmental et épinards, tomates confites, courgettes, sauce cajun miel, cheddar aux oignons grillés, servi avec frites maison et salade verte</i>	18,00
Tartare Végan XL <i>Tartare de tomate, poivron confit, radis noir, maïs, abricot moelleux, tomate confite, brunoise de concombre, échalotes, coriandre, vinaigrette aux agrumes</i>	14,00

## LES CROQUES

Croque-Monsieur Poilâne <i>Pain Poilâne garni de jambon blanc, emmental et béchamel, servi avec frites maison et salade verte</i>	12,00
Croque-Madame Poilâne <i>Pain Poilâne garni de jambon blanc, emmental, œuf au plat et béchamel, servi avec frites maison et salade verte</i>	15,00
Croque-Saumon Poilâne <i>Pain Poilâne garni de saumon fumé, emmental et béchamel, servi avec frites maison et salade verte</i>	15,00

## LES MENUS

★ ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 18,00 ★  
ENTRÉE + PLAT + DESSERT 25,00

### ENTRÉES

Rillettes de saumon et ventrèche de thon  
Tartare végétarien  
Demie-mozzarella burrata

### PLATS

Plat du jour (uniquement le midi)  
Bavette sauce échalotes, frites maison et salade verte  
Filet de perche sauce curry coco, poêlée de légumes maison

### DESSERTS

Fontainebleau (mousse de fromage blanc), fruits rouges, miel ou sucre  
Crème brûlée maison  
Café choux

Uniquement le midi du lundi au vendredi

## LES POISSONS

Pavé de saumon d'Écosse mariné croustillant <i>Mariné au miel et soja, pané au sésame doré, servi avec une poêlée de légumes</i>	20,00
Tartare de saumon d'Écosse et salsa de mangue <i>Saumon, salsa de mangue (piquillos, piments, ciboulette), mousse d'avocat et citron vert</i> <i>Servi avec frites maison et salade verte</i>	20,00
Sole meunière ou grillée <i>Accompagnée de Fregola Sarda au pesto de tomate façon risotto</i>	39,00
Dorade entière cuite au four Jospier (+/-400gr) <i>Servie avec une poêlée de légumes</i>	19,00

### LES GARNITURES MAISON EN SUPPLÉMENT AU CHOIX

Fregola Sarda au pesto de tomate, spécialité de Sardaigne à base de blé, servie façon risotto	6,00
Pommes de terre grenaille ail et persil - Poêlée de légumes	4,50
Assiette de frites maison	4,50
Pot de frites maison	2,00

## MENU ENFANT 12,00

- 12 ans

Steak haché OU Fish and Chips

Servi avec frites maison et salade verte

+1 Coca-Cola OU Limonade et sirop au choix 25cl

(Fraise, grenadine, menthe, citron)

+2 boules de glace OU un entremets chocolat



## Uniquement le midi du lundi au vendredi

PLAT DU JOUR 14,50

★ ★ ★ ★ ★

FORMULE MIDI 16,00

Plat du jour + café Bio accompagné de 2 choux

## LES DESSERTS DU CIRKUS & LES GAUFRES DE LA MAISON

Café choux <i>Café BIO accompagné de 2 choux</i>	4,90
Café gourmand 4 mignardises	8,00
Thé gourmand 4 mignardises	9,00
Profiteroles <i>Glace vanille, chantilly et sauce chocolat maison</i>	Duo 6,00 Trio 8,00
Fontainebleau (nuage de fromage blanc) <i>Fruits rouges, miel ou sucre</i>	6,00
Le Paris Brest <i>Pâte à choux et craquelin, crème pralinée, amandes soufflées</i>	9,00
La classique crème brûlée	8,00
L'entremets tout choco <i>Chocolat noir sur une compression de biscuit croquant, duo de tuiles chocolatée</i>	9,00
La Pavlova fruits rouges <i>Meringue, crème pâtissière, fruit rouge et chantilly</i>	9,00
L'intense vanille, pistache, framboise <i>Biscuit croustillant, crème vanille de Madagascar, crémeux pistache et framboises fraîches</i>	10,00
Gaufre Sucre	5,50
Gaufre Nutella	6,50
Gaufre Confiture	6,50
Gaufre l'Écolière <i>Sauce chocolat Kinder Bueno, chantilly</i>	8,50
Gaufre la Québécoise <i>Sirop d'érable, brisures de noix, glace sirop d'érable, chantilly</i>	8,50
Assiette de 3 fromages <i>Brie de Meaux, Comté, bleu d'Auvergne, cerneaux de noix et salade verte</i>	10,00

## GLACES

Les glaces artisanales : Maître artisan des Corbières, utilisant du lait frais de la ferme Marguerite aux pieds des Pyrénées - Sans arôme ni colorant

Rosaceae <i>Sorbet fraise Senga, framboise, mûre, fruits rouges frais, chantilly et coulis de fruits rouges</i>	8,00
Bretonne <i>Glace pomme tatin, sablé breton, confiture de lait, chantilly et caramel beurre salé maison</i>	8,00
Américaine <i>Glace Oréo, sirop d'érable, vanille, chantilly, sauce chocolat et brisures de granola</i>	8,00
L'Italienne <i>Glace gianduja, pistache, Stracciatella, chantilly, sauce chocolat et éclats de pistache</i>	8,00
Dame blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly</i>	8,00
Les Liégeois <i>Café ou chocolat et coulis assortis avec chantilly</i>	8,00
Colonel <i>Sorbet citron et vodka 2cl</i>	9,00
After Eight <i>Glace menthe-chocolat et Get 27 2cl</i>	9,00
Mr. Normand <i>Glace pomme et Calvados 2cl</i>	9,00

Parfums disponibles : Vanille, café, chocolat 70%, menthe-chocolat, citron vert, framboise, fraise Senga, mûre, gianduja, sirop d'érable pécan, pomme tatin, confiture de lait, sablé breton, Oreo, Stracciatella, pistache		
1 boule 3,00	2 boules 5,00	3 boules 7,00
Supplément chantilly, chocolat ou caramel beurre salé +1,00		