

CARTE ETE 2024

Une carte qui met en avant les salades, déclinées en petite ou grande assiette, pour une saison estivale tout en fraîcheur.

Disponible dès le 3 avril 2023

Nos formules

Plat du Midi	13,00 €
Menu du Jour - 2 plats - Le Midi	16,00 €
Menu du Jour - 3 plats - Le Midi	19,00 €
Plat du Soir	16,00 €
Menu du Jour - 2 plats - Le Soir	22,00 €
Menu du Jour - 3 plats - Le Soir	25,00 €

MENU PITCHOUN (de 4 à 10 ans) - 10€ (Plat & Dessert)

Poulet Croustillant OU Pate Carbonara OU Steak haché ET Glace Haribo OU 2 boules de glaces OU Crêpes au nutella OU Fromage Blanc

APERITIFS

Saucisson à partager / Dry sausage to share	9,00 €
<i>Allergènes / Allergens : Sulfites / Sulfites</i>	
Saucisson & Comté à partager / Dry Sausage and Comté Cheese to share	12,00 €
<i>Allergènes / Allergens : Sulfites et Lait / Sulfites and Milk</i>	
Assiette Wings de poulets (6), Onion Rings (6) et sauce barbecue	14,00 €
<i>Allergènes : Gluten, Oeufs, lait</i>	

Entrées

Entrée du Jour	8,00 €
Salade César - petite assiette - Small Plate	9,00 €
<i>La célèbre salade composée de laitue, tomates cerises, croutons, maïs, copeaux de parmesan et poulet croustillant servi avec la sauce César Allergènes: Gluten - Oeufs - Lait- Moutarde - Poisson</i>	
Salade César - grande assiette - Large Plate	16,00 €
<i>La célèbre salade composée de salade, tomates cerises, croutons, maïs, copeaux de parmesan et poulet croustillant servi avec la sauce César - En version Assiette Repas Allergènes : Gluten - Oeufs- Lait - Moutarde - Poisson</i>	
Salade Paysanne - Petite Assiette	9,00 €
<i>Salade verte, quartier de tomates, œufs durs, rondelle de saucisse, dés de bleu d'Auvergne, échalote Crispy Allergènes : Oeufs, lait</i>	
Salade Paysanne- Grande Assiette	17,00 €
<i>Salade verte, quartier de tomates, carottes râpées, œufs durs, rondelle de saucisse, dés de bleu d'Auvergne, échalote Crispy Allergènes : Oeufs, lait</i>	
Salade Italienne	17,00 €
<i>Grande Assiette repas composée de salade, tomates cerises, Copeaux de Parmesan, Jambon de Pays et Burrata Allergènes : Lait et Sulfites</i>	
Poke Bowl Saumon mariné	18,00 €
<i>Riz, Tomate, concombre, avocat, radis, fruits du moment et fève de Soja (Edamame), saumon cuit mariné sauce soja et huile de sésame Allergènes : Poisson, soja et sésame</i>	

Plats

Plat du Jour - Viande ou Poisson - Meat or Fish	16,00 €
Pièce du boucher, frites et légumes du jour	23,00 €
<i>250g d'Entrecôte grillé & servi avec ses frites fraîches Demandez votre sauce au choix Maison: Sauce poivre ou Sauce roquefort (Lait)</i>	
Magret de Canard entier, sauce au miel et à l'orange	24,00 €
<i>Pas d'allergènes</i>	
Tartare de boeuf	18,00 €
<i>Le Classique et Incontournable Tartare de bœuf à préparer ou à faire préparer par notre Chef. Allergènes : Oeuf</i>	
Fish & Chips, sauce Tartare	17,00 €
<i>Un beignet de Cabillaud frit, des pommes de terre frites et une sauce tartare pour accompagner tout ça! Allergènes : Gluten, oeuf, moutarde et poisson</i>	
Pavé de saumon grillé et sa sauce vierge	19,00 €
<i>pavé de saumon grillé et cuit au Four avec une sauce vierge (huile d'olive, légumes, herbes et citron) Allergènes : Poisson</i>	
Burger Cercle Rouge	16,00 €
<i>Le burger signature au Bun brioché et grillé, steak haché, fromage, tomates & oignon Allergènes : Gluten, lait, oeuf, moutarde, sésame et sulfites</i>	
Burger Mexicain	16,00 €
<i>Le burger version Sombrero au filet de poulet croustillant, cheddar et guacamole Allergènes : Gluten, lait, œuf, moutarde, sésame et sulfites</i>	
Pasta alla Carbonara	15,00 €
<i>Pate, crème, jaune d'oeufs, lardons et parmesan Allergènes : Gluten, œufs et lait</i>	

Desserts

Dessert du Jour - Day's Desert	8,00 €
Assiette de 3 fromages	8,00 €
<i>Allergène : Lait</i>	
Mi Cuit Chocolat	8,00 €
<i>Un Best Seller servi avec une boule de glace du jour Allergènes Gluten, oeufs et lait</i>	
Profiterole Géante	8,00 €
<i>Allergènes : Gluten, œufs et lait</i>	
Tarte Tatin	8,00 €
<i>Des Pommes caramélisés au Four avec une pâte brisée croustillante, servi avec sa boule de glace Vanille et pointe de Chantilly Allergènes / Allergens : Gluten, oeufs et lait / Gluten, eggs and milk</i>	
Sablé crumble aux fruits rouges	8,00 €
<i>Servi avec boule de glace du jour et Chantilly Allergènes : Gluten, oeufs et lait</i>	
Douceurs du Cercle Rouge et son café	9,00 €
<i>Un café (ou un déca), un mini moelleux chocolat, une mini Tatin et un mini cannelé servi avec une boule de glace du jour. Allergènes : Gluten, œufs et lait</i>	

Coupes glacées

La Guérandaise	8,00 €
<i>Boule de Caramel, de Vanille et de Chocolat, sauce beurre salée et crème fouettée Allergènes / Allergens : Oeufs et lait / Eggs and milk</i>	
Le Liegeois	8,00 €
<i>Boule de Vanille, 2 boules de Café ou 2 boules de Chocolat, crème fouettée Vanilla icecream scoop, 2 coffee icecream scoop or 2 chocolate icecream scoops,whipped cream Allergènes / Allergen : Oeufs et lait / Eggs and milk</i>	
Route du Rhum	8,00 €
<i>Glace Rhum Raisins, Pistache, Vanille et crème fouettée Allergènes / Allergen : Oeufs et lait / Eggs and milk</i>	
La Dolce Vita	8,00 €
<i>Boule de glace Vanille, de Pistache, de Framboise, sauce Fruits Rouges et crème fouettée Allergènes / Allergen : Oeufs et lait / Eggs and milk</i>	
Le Colonel	10,00 €
<i>3 Boules de glace de citron & un shot de Vodka Allergènes / Allergen : Oeufs et lait / Eggs and milk</i>	