

# Le Clos de St Cyr

## PRODUITS MAISON

### ENTREES

|   |        |
|---|--------|
| « La boîte à Sardines »<br><i>La Belle-iloise et ses toasts</i> | 12.00€ |
| Saumon fumé par nos soins                                       | 12.00€ |
| Terrine de sanglier   | 7.50€  |
| Chiffonnade de jambon de Parme                                  | 10.00€ |
| Buffet d'entrées  | 10.00€ |

### SALADES REPAS

|   |        |
|---|--------|
| Salade de croustillants de chèvres chauds<br><i>Salade, 4 croustillants de chèvre, tomates cerises, jambon de Parme</i>                         | 14.50€ |
| Salade Périgourdine<br><i>Iceberg, pdt sautées, haricots verts, lardons, magrets fumés, noix, œuf dur, huile de noix, moutarde à l'ancienne</i> | 15.00€ |
| Salade César<br><i>Iceberg, poulet pané, grana padano, croutons, tomates cerises, sauce César</i>   | 14.50€ |
| Poke Bowl saumon frais ou viande de bœuf marinée<br><i>Légumes du moment et riz rond</i>  | 15.00€ |

### PLATS

|  |        |
|--|--------|
| Plat du jour   | 11.00€ |
| Cuisse de canard confite sauce forestière                        | 18.00€ |
| Pièce du boucher à l'échalotes                                   | 17.50€ |
| Tartare de bœuf  | 16.50€ |
| Entrecôte grillée sauce au Maroilles                             | 22.50€ |
| Andouillette de Jargeau snackée marmelade d'oignons au vin rouge | 16.50€ |
| Tête de veau sauce ravigote pommes vapeur                        | 17.00€ |
| Fish and chips sauce tartare                                     | 18.00€ |

**GARNITURES** : Frites, légumes du jour, haricots verts, pommes vapeur, salade

### POUR L'APERU 12.00€

Planche mixte à partager / 2 personnes  
*Jambon de pays, Tomme, chorizo, terrine maison*

### FORMULES DU JOUR

Buffet d'entrées, Buffet de desserts : 14.00€

Buffet d'entrées, Plat du jour OU Plat du jour, Buffet de desserts : 14.50€

Buffet d'entrées, Plat du jour, Buffet de desserts : 18.00€

### MENU ENFANT (- de 10 ans) 9.00€

Steack haché OU jambon frites  
+ Un sirop à l'eau  
+ Une boule de glace

### PIZZAS

(Base tomate ou crème)

|   |        |
|---|--------|
| <b>PALERMA</b><br><i>Tomate, mozzarella, chorizo, œuf, origan</i>   | 14.00€ |
| <b>REGINA</b><br><i>Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan</i>                                       | 14.00€ |
| <b>QUATRE FROMAGES</b><br><i>Tomate, mozzarella, taleggio, Gorgonzola, Grana Padano, origan</i>                     | 14.00€ |
| <b>CALZONE</b><br><i>Tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan</i>  | 14.50€ |
| <b>PIADINA (Pizza roulée)</b><br><i>Mozzarella, jambon de Parme, origan, accompagné de roquette fraîche</i>         | 14.50€ |
| <b>PARMA</b><br><i>Tomate, mozzarella, œuf, jambon de Parme, origan</i>   | 14.50€ |
| <b>BOLOGNAISE</b><br><i>Tomate, mozzarella, viande de bœuf hachée, oignons, œuf, origan</i>                         | 14.00€ |
| <b>SAUMON</b><br><i>Crème, mozzarella, Saumon fumé maison, oignons, origan</i>                                      | 15.50€ |
| <b>NORMANDE</b><br><i>Crème, oignons, poulet, champignons de Paris, camembert, mozzarella, origan</i>               | 14.00€ |
| <b>FIGOLETTE</b><br><i>Crème, chèvre, figues séchées, jambon de Parme, mozzarella, roquette, balsamique, origan</i> | 14.50€ |
| <b>NAPOLITAINE</b><br><i>Tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan, olives</i>                                    | 14.00€ |
| <b>CHÈVRE</b><br><i>Tomate, mozzarella, chèvre, miel, origan</i>  | 14.00€ |
| <b>BURGER</b><br><i>Tomate, viande de bœuf hachée, oignons, cheddar, mozzarella, sauce burger, cornichons</i>       | 14.00€ |
| <b>SAINT CYR</b><br><i>Tomate, mozzarella, mozzarella di buffala, huile de basilic, roquette fraîche, origan</i>    | 14.50€ |

### HAMBURGERS FRITES

|   |        |
|---|--------|
| <b>Burger Dafy Duck</b><br><i>Pain burger, effiloché de canard, magret fumé, St nectaire, moutarde à l'ancienne</i>         | 17.50€ |
| <b>Burger du clos de saint Cyr</b><br><i>Pain burger, steak haché, tomme, poitrine grillée, échalotes confites, tomates</i> | 17.50€ |
| <b>Burger norvégien</b><br><i>Pain Noir, Saumon frais, crème d'aneth, citron confit, courgette marinée, iceberg</i>         | 17.50€ |

### DESSERTS

|  |       |
|--|-------|
| Salade de fruits frais   | 6.50€ |
| Mousse au chocolat   | 6.50€ |
| Moelleux Spécious sorbet framboise   | 7.00€ |
| After eight glace menthe chocolat, get 27 (4cl) chantilly                      | 8.50€ |
| Crème brûlée à la vanille  | 6.50€ |
| Suprême d'agrumes orange et pamplemousse, coulis chocolat chaud, glace vanille | 7.00€ |
| Entremet aux deux chocolat   | 7.00€ |
| Buffet de desserts   | 7.00€ |
| Assiette de trois fromages   | 7.00€ |

### CARTE DES GLACES

### CAFE GOURMAND

Un café savoureux accompagné de mini desserts maisons : 7.00€

# Le Clos de St Cyr

## PRODUITS MAISON

### BIERES PRESSION



25 cl 3.50€  
50 cl 6.80€  
(5,5°) Bière blonde, maltée et riche en saveurs, robe blonde accompagnée de reflets cuivrés. Bel équilibre entre les saveurs amères, maltées et fruitées.



25 cl 4.50€  
50 cl 8.80€  
(6,7°) Ronde et équilibrée, Grimbergen est une blonde haute fermentation à l'arôme de fruits mûrs, présentant un équilibre parfait entre douceur et amertume.



25 cl 4.50€  
50 cl 8.80€  
(5°) Bière blanche rafraîchissante aux notes d'agrumes.

### BIERES BOUTEILLE



33 cl 6.00€  
(6°) Bière noire de spécialité de spécialité unique, douce et savoureuse, une amertume de blonde déguisée en noire.



33 cl 5.00€  
(5,9°) Reconnaisable par sa bouteille iconique et sa couleur jaune solaire, elle a un goût puissant mais accessible, marqué par des saveurs citronnées et relevé par des notes épicées.



25 cl 5.00€  
(3,5°) Bière belge au subtil goût de cerise, vieillie en fût de chêne.

### CHAMPAGNES

Roederer brut 75cl 75.00€  
Sélection du Clos 75cl 55.00€  
Coupe de champagne 12cl 8.00€  
Champagne Devaux  
Cuvée D 75 cl 75.00€

### WHISKIES 4cl

JB 5.00€  
Glenfiddich 7.50€  
Nikka (Japon) 8.50€  
Jack Daniel's 6.50€

### APERITIFS

Pastis 51, Ricard 2cl 3.50€  
Martini, blanc, rouge 5.00€  
Kir 12 cl 3.00€  
Kir pétillant 12cl 4.50€  
Kir royal 12cl 8.00€  
Porto, Campari 4.50€  
Muscat 5 cl 4.50€

### DIGESTIFS 4cl

Get 27, Get 31 5.50€  
Cognac 7.00€  
Armagnac 7.00€  
Poire, Mirabelle 5.50€  
Limoncello 4.00€

### RHUMS 4cl

Diplomatico 7.50€  
Don papa 7.50€  
Rhum orange 7.50€

### COCKTAILS

4cl d'alcool  
7.50€

Aperol Spritz, Mojito, Gin Tonic,  
Limoncello Spritz, Bloody Mary,  
Americano, Tequila Sunrise,  
Cuba Libre

### COCKTAILS

sans alcool  
5.50€

Virgin Mojito  
Le « Cendrillon »  
Jus d'orange, jus de citron, jus d'ananas,  
limonade, grenadine  
Virgin Spritz

### LES VINS

|  | 12 cl | 25 cl  | 50cl   | Bouteille 75cl |
|--|-------|--------|--------|----------------|
| <b>- ROUGES -</b>                            |       |        |        |                |
| Saint Nicolas de Bourgueil ,BIO              | 6.00€ | 11.00€ | 21.00€ | 29.00€         |
| Reuilly - Domaine Denis Jamain               |       |        |        | 29.00€         |
| Brouilly - Domaine dit Baron                 | 6.00€ | 11.00€ | 21.00€ | 29.00€         |
| Côtes du Rhône - Roc Epine BIO               | 6.00€ | 10.00€ | 18.00€ | 27.00€         |
| Pic Saint Loup - Cellier du Pic, Tour du Roc |       |        |        | 31.00€         |
| <b>- BLANCS -</b>                            |       |        |        |                |
| Reuilly - Domaine Denis Jamain               |       |        |        | 29.00€         |
| Quincy - Siret Courteau                      | 6.00€ | 11.00€ | 21.00€ | 31.00€         |
| Côtes de Gascogne - Bal des Papillons        | 5.00€ | 8.00€  | 15.00€ | 22.00€         |
| <b>- ROSÉ -</b>                              |       |        |        |                |
| Provence - La vie en rose                    |       |        |        | 31.00€         |
| Reuilly - Domaine Denis Jamain               |       |        |        | 29.00€         |
| Minuty - M. Côtes de Provence                |       |        |        | 31.00€         |
| Grenache Gris pays d'Oc - Chemin de Perret   | 5.00€ | 8.00€  | 15.00€ | 22.00€         |
| Pic Saint Loup - Vigneron du Pic, Galabert   |       |        |        | 24.00€         |
| Sélection du Clos (rouge, rosé, blanc)       | 3.00€ | 4.50€  | 8.00€  |                |

### EAUX MINERALES

Evian, badoit 50cl 3.90€  
Evian, badoit 100cl 5.00€  
Vittel 25 cl 3.50€  
Perrier 33 cl 3.50€

### BOISSONS FRAICHES

Coca-cola, zéro 33cl 4.20€  
Orangina 25 cl 4.00€  
Schweppes, tonic, agrumes 25 cl 4.00€  
Fuze tea 25 cl 4.00€  
Jus de fruit 25 cl 4.00€  
(orange, abricot, pomme, tomate, ananas, pamplemousse)

### BOISSONS CHAUDES

Expresso 2.00€  
Double expresso 3.80€  
Café ou chocolat viennois 4.00€  
Café crème 3.20€  
Chocolat chaud 3.00€  
Thé, Infusion 3.00€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.