

Le Clos de St Cyr

PRODUITS MAISON

ENTREES

« La boîte à Sardines » <i>La Belle-iloise et ses toasts</i>	12.00€
Demi camembert rôti <i>Salade</i>	7.00€
Terrine maison au foies de volaille	7.50€
Saumon fumé par nos soins	12.00€
Buffet d'entrées	10.00€

SALADES REPAS

Salade de croustillants de chèvres chauds <i>Salade, 4 croustillants de chèvre, tomates cerises, jambon de Parme</i>	14.50€
Salade César <i>Iceberg, poulet pané, grana padano, croutons, tomates cerises, sauce César</i>	14.50€
Camembert rôti accompagné de charcuterie <i>Jambon blanc, rosette, chorizo, frites</i>	15.00€
Poke Bowl saumon frais ou viande de bœuf marinée <i>Riz et légumes du moment</i>	15.00€

PLATS

Plat du jour	11.00€
Sauté de biche à la confiture de figues	18.00€
Pièce du boucher aux échalotes	17.50€
Tartare de bœuf	17.00€
Entrecôte grillée sauce au bleu	22.50€
Andouillette de Jargeau gratinée, moutarde et vin blanc	16.50€
Tête de veau sauce ravigote	17.00€
Fish and chips sauce tartare	18.00€
Magret de canard sauce forestière	18.00€

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

POUR L'APERO 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)

PALERMA <i>Tomate, mozzarella, chorizo, œuf, origan</i>	14.00€
REGINA <i>Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan</i>	14.00€
QUATRE FROMAGES <i>Tomate, mozzarella, taleggio, Gorgonzola, Grana Padano, origan</i>	14.00€
CALZONE <i>Tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan</i>	14.50€
PIADINA (Pizza roulée) <i>Mozzarella, jambon blanc, origan, accompagné de roquette fraîche</i>	14.50€
PARMA <i>Tomate, mozzarella, œuf, jambon de Parme, origan</i>	14.50€
BOLOGNAISE <i>Tomate, mozzarella, viande de bœuf hachée, oignons, œuf, origan</i>	14.00€
SAUMON <i>Crème, mozzarella, Saumon fumé maison, oignons, origan</i>	15.50€
NORMANDE <i>Crème, oignons, poulet, champignons de Paris, camembert, mozzarella, origan</i>	14.00€
FIGOLETTE <i>Crème, chèvre, figues séchées, jambon de Parme, mozzarella, roquette, balsamique, origan</i>	14.50€
NAPOLITAINE <i>Tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan, olives</i>	14.00€
CHÈVRE <i>Tomate, mozzarella, chèvre, miel, origan</i>	14.00€
BURGER <i>Tomate, viande de bœuf hachée, oignons, cheddar, mozzarella, sauce burger, cornichons</i>	14.00€
QUATRE SAISONS <i>Tomate, mozzarella, compotée d'oignons et poivrons, champignons, tomates cerises, roquette</i>	14.00€

HAMBURGERS FRITES

Burger Dafy Duck <i>Pain burger artisanal, éfiloché de canard, margret fumé, crème de moutarde à l'ancienne, Saint Nectaire</i>	17.50€
Burger du clos de saint Cyr <i>Pain burger artisanal, steak haché, tomme, poitrine grillée, échalotes confites, tomates</i>	17.50€
Burger saumon <i>Pain burger artisanal, pavé de saumon, crème d'aneth, iceberg, tomate, zest citron</i>	17.50€

DESSERTS

Salade de fruits frais	6.50€
Mousse au chocolat	7.00€
Cœur coulant chocolat, glace vanille	7.00€
Crème brûlée à la vanille	7.00€
Tarte citron meringuée revisitée	7.00€
Parfait glacé au grand marnier, coulis d'agrumes	7.00€
Buffet de desserts	7.00€
Assiette de trois fromages	7.00€

CARTE DES GLACES

CAFE GOURMAND

Un café savoureux accompagné de minis 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
- ROUGES -				
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€
- BLANCS -				
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€
- ROSÉ -				
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	5.00€	8.50€	16.00€	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€
Cappuccino 4.50€
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.