

# Le Clos de St Cyr

## PRODUITS MAISON

### ENTREES

« La boîte à Sardines » <i>La Belle-iloise et ses toasts</i>	12.00€
Tartare aux deux saumons et agrumes (≈ 100g) <i>Cru et fumé</i>	12.00€
Terrine de campagne maison <i>Au poivre vert et cognac</i>	7.50€
Carpaccio de bœuf (≈ 100g) <i>Roquette, pesto, grana padano</i>	9.00€
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>	15.00€
Salade Italienne <i>Roquette, dés de concombres, poivrons et artichauts, tomates cerises, julienne de jambon de parme, croutons, grana padano, pignons de pin.</i>	15.00€
Salade César <i>Iceberg, poulet pané, grana padano, croutons, tomates cerises, sauce césar</i>	15.00€
Poke Bowl saumon gravlax ou viande de bœuf marinée <i>Riz et légumes du moment</i>	15.00€

### PLATS

Plat du jour	12.00€
Carpaccio de bœuf (≈ 200g) <i>Roquette, pesto, grana padano, frites</i>	17.00€
Pièce du boucher <i>sauce au poivre vert</i>	17.50€
Tartare de bœuf	17.50€
Entrecôte grillée <i>sauce Béarnaise</i>	23.50€
Brochette d'Andouillette de Jargeau, <i>sauce moutarde à l'ancienne</i>	16.50€
Tête de veau <i>sauce ravigote</i>	17.00€
Dos de cabillaud <i>sauce aux herbes</i>	19.00€
Tartare aux deux saumons (≈ 200g) <i>Cru et fumé</i>	20.00€

**GARNITURES** : Frites, garniture 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 : 15.50€

Buffet d'entrées, Plat du jour, Buffet de desserts : 19.00€

### 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€
CLOS DE SAINT CYR <i>Tomate, mozzarella, roquette fraîche, pesto, mozzarella Buffalo</i>	15.00€

### HAMBURGERS FRITES

Chicken Burger <i>Pain burger, poulet pané, cheddar, sauce cocktail, oignons rouges, salade</i>	17.50€
Burger du clos de saint Cyr <i>Pain burger, steak haché, tomme, poitrine grillée, échalotes confites, tomates</i>	17.50€
Fish Burger <i>Pain burger, cabillaud pané, crème d'ail et fines herbes, zest citron, salade</i>	17.50€

### DESSERTS

Salade de fruits frais	6.50€
Mousse au chocolat	7.00€
Cœur coulant citron, <i>glace framboise</i>	7.00€
Crème brûlée à la vanille	7.00€
Tarte tatin	7.00€
Faisselle, fruits frais ou coulis de fruits rouges	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 : 7.50€

# 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 6.50€  
(6°) Bière noire de spécialité de spécialité unique, douce et savoureuse, une amertume de blonde déguisée en noire.



33 cl 5.50€  
(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 5.50€  
(3,5°) Bière belge au subtil goût de cerise, vieillie en fût de chêne.

### CHAMPAGNES

Sélection du Clos 75cl 60.00€  
Coupe de champagne 12cl 8.50€  
Champagne Devaux  
Cuvée D 75 cl 80.00€

### 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 8.50€  
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 5.50€

### 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  
Le « Chose »  
(jus de pamplemousse et Schweppes Tonic)

### Eaux MINÉRALES

Evian, badoit 50cl 4.50€  
Evian, badoit 100cl 6.00€  
Vittel 25 cl 3.50€  
Perrier 33 cl 3.50€

### 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€
Chinon - Les Vieilles Vignes, Gourdon	6.00€	11.00€	21.00€	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>				
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>				
Cheverny - Domaine Belier	6.00€	11.00€	21.00€	29.00€
Minuty - M. Côtes de Provence				31.00€
Sélection du Clos (rouge, rosé, blanc)	3.50€	6.00€	9.00€	

### 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 2.20€  
Double expresso 4.00€  
Café ou chocolat viennois 4.20€  
Café crème 3.40€  
Chocolat chaud 3.20€  
Cappuccino 4.50€  
Thé, Infusion 3.20€

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

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