

Le Clos de St Cyr

Produits maison

ENTRÉES

Pissaladière et roquette	8.50€
Mozzarella di bufala et tomates d'antan	10.00€
Saumon gravlax	10.00€
Chiffonade de jambon de Parme	8.50€
Buffet d'entrées	10.00€

SALADES REPAS

Salade Nordique	16.50€
Iceberg, saumon fumé, crevettes, radis, pamplemousse, tomates cerises	
Salade Italienne	16.50€
Roquette, Mozzarella Bufala, tomates séchées, jambon de Parme, olives noires, pasta, tomates cerises, pesto	
Salade César	16.50€
Iceberg, poulet pané, grana padano, croutons, tomates cerises, sauce césar	
Poke Bowl	16.50€
Saumon gravlax OU viande de bœuf marinée Riz et légumes du moment	

PLATS

Plat du jour	12.50€
Côte de cochon ,sauce du chef	18.50€
Miel, ail, persil, sauce soja, fond de veau	
Pièce du boucher	19.00€
sauce aux 5 baies	
Tartare de bœuf	18.00€
Entrecôte grillée	25.00€
sauce Chimichurri	
Andouillette de Jargeau	17.00€
snackée à la Dijonnaise	
Tête de veau	18.00€
sauce ravigote	
Pavé de Saumon à la Basquaise	18.00€

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

POUR L'APÉRO 12.00€

Planche mixte à partager / 2 personnes
Jambon de pays, tomme, chorizo

FORMULES DU JOUR

Buffet d'entrées, Buffet de desserts : 16.00€
Buffet d'entrées, Plat du jour OU Plat du jour, Buffet de desserts : 16.00€
Buffet d'entrées, Plat du jour, Buffet de desserts : 19.50€

MENU ENFANT (- de 10 ans) 9.50€

Poulet pané OU jambon frites
+ Un sirop à l'eau
+ Une boule de glace

PIZZAS

(Base tomate ou crème)

PALERMA	14.50€
Tomate, mozzarella, chorizo, œuf, origan	
REGINA	14.50€
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan	
QUATRE FROMAGES	14.50€
Tomate, mozzarella, taleggio, Gorgonzola, Grana Padano, origan	
CALZONE	15.00€
Tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan	
PIADINA (Pizza roulée)	14.50€
Mozzarella, jambon blanc, origan, accompagné de roquette fraîche	
PARMA	15.00€
Tomate, mozzarella, œuf, jambon de Parme, origan	
BOLOGNAISE	14.50€
Tomate, mozzarella, viande de bœuf hachée, oignons, œuf, origan	
SAUMON	16.00€
Crème, mozzarella, saumon fumé maison, oignons, origan	
NORMANDE	14.50€
Crème, oignons, poulet, champignons de Paris, camembert, mozzarella, origan	
FIGOLETTE	15.00€
Crème, chèvre, figues séchées, jambon de Parme, mozzarella, roquette, balsamique, origan	
NAPOLITAINE	14.50€
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, origan, olives	
CHÈVRE	14.50€
Tomate, mozzarella, chèvre, miel, origan	
BURGER	14.50€
Tomate, viande de bœuf hachée, oignons, cheddar, mozzarella, sauce burger, cornichons	
CLOS DE SAINT CYR	15.50€
Tomate, mozzarella, roquette fraîche, pesto, mozzarella Bufala	

HAMBURGERS FRITES

Chicken Burger	17.50€
Pain burger, poulet pané, cheddar, sauce cocktail, tomate, cornichons, salade	
Burger du clos de Saint Cyr	17.50€
Pain burger, steak de bœuf haché, tomme, poitrine grillée, échalions confits, tomates	
Fish Burger	17.50€
Pain burger, cabillaud pané, crème d'aneth, concombre, zeste citron, salade	

DESSERTS

Salade de fruits frais	7.00€
Mousse au chocolat	7.50€
Cœur coulant chocolat,	7.50€
framboises et sorbet framboise	
Crème brûlée à la vanille	7.50€
Citron givré à l'Italienne	7.50€
Baba au rhum	7.50€
Buffet de desserts	7.00€
Assiette de trois fromages	7.00€

CARTE DES GLACES

café gourmand

Un café savoureux
accompagné
de minis desserts maisons :
7.50€

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

Le Clos de St Cyr

Produits maison

CHAMPAGNES

Vincent Michel 75cl	60.00€
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€

RHUMS 4cl

Diplomatico	7.50€
Don papa	7.50€
Rhum orange	7.50€

COCKTAILS

4cl d'alcool 7.50€

Apérol Spritz (Apérol, blanc pétillant, eau gazeuse, rondelle d'orange)

Sarti Spritz (blanc pétillant, eau gazeuse, rondelle citron vert)

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€
Vals 33 cl	3.50€

BIÈRES PRESSION

	25 cl	3.50€
	33 cl	4.50€
	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€
	33 cl	5.80€
	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€
	33 cl	5.80€
	50 cl	8.80€

APÉRITIFS

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

- ROUGES -

Saint-Nicolas de Bourgueil - Quarterons 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€

- BLANCS -

Quincy - Siret Courteau	6.00€	11.00€	21.00€	31.00€
Côtes de Gascogne - CHARMES	5.00€	8.00€	15.00€	22.00€

- ROSÉ -

Cheverny - Domaine Belier	6.00€	11.00€	21.00€	29.00€
Provence - la vie en rose	6.00€	11.00€	21.00€	31.00€
MINUTY	6.00€	11.00€	21.00€	31.00€

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)	

BIÈRES BOUTEILLE

	33 cl	6.50€
---	-------	-------

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

	33 cl	5.50€
---	-------	-------

(5,9°) Reconnaissable 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.

	33 cl	5.50€
--	-------	-------

DIGESTIFS 4cl

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

LES VINS

12 cl 25 cl 50cl Bouteille 75cl

- ROUGES -

Saint-Nicolas de Bourgueil - Quarterons 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€

- BLANCS -

Quincy - Siret Courteau	6.00€	11.00€	21.00€	31.00€
Côtes de Gascogne - CHARMES	5.00€	8.00€	15.00€	22.00€

- ROSÉ -

Cheverny - Domaine Belier	6.00€	11.00€	21.00€	29.00€
Provence - la vie en rose	6.00€	11.00€	21.00€	31.00€
MINUTY	6.00€	11.00€	21.00€	31.00€

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€