

CERCLE ROUGE

BISTRO & RESTAURANT FUSION // COCKTAILS // EVENTS

CERCLE ROUGE cercle de jeux culinaires du 1^{er} arrondissement de Lyon, caché au **36 rue de l'Arbre-sec** et où se confrontent plusieurs cuisines, plusieurs cultures.

LE CARTE DU MIDI

UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI

(sauf jours fériés)

FORMULES DU JOUR*

Entrée du jour [à l'ardoise]

Viande du jour [à l'ardoise]

Plat du jour [à l'ardoise]

Dessert du jour [à l'ardoise]

Saint-Félicien

Faisselle du moment

Plat seul 12.5 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 17 €

Entrée + Plat + Dessert 20 €

[*hors boisson]

A LA CARTE

ENTREES

Entrée du jour [à l'ardoise] 4.5

Tataki de bœuf, sauce ponzu parfumée à l'huile de truffe 12

Crudo de Dorade, Burrata & Poutargue, coulis de petits pois à la menthe 12

PLATS

Viande du jour [à l'ardoise] 12.5

Poisson du jour [à l'ardoise] 12.5

Onglet de Bœuf Herdshire mariné, sauce chimichurri 18

FROMAGES OU DESSERTS

Dessert du jour [à l'ardoise] 4.5 €

Coulant chocolat Gingembre 7€

Banoffee Pie 7€

Saint-Félicien au beurre truffé 8€

Faisselle du moment 4.5€

LA CARTE

LE SOIR DU MARDI AU VENDREDI
LE SAMEDI MIDI & SOIRS

MENU 36

ENTREE

PLAT

FROMAGE OU DESSERT

Au choix sur la carte

MENU 43

ENTREE

PLAT

FROMAGE

DESSERT

Au choix sur la carte

APÉRO

MOSCOW MULE

vodka Stolcijnaya / citron vert / soda gingembre

9

SAINT GERMAIN

liqueur Saint-Germain / Prosecco / citron vert

9

OLD FASHIONED

whisky / amaretto / citron

9

HENDRICK'S TONIC

Gin Hendrick's / Fever tree tonic / concombre

10

APEROL SPRITZ

Prosecco / Aperol

8

ENTREES n.f. I.I. Action, fait d'entrer
quelque part. 2. Plat servi avant la viande et après le
potage ou hors-d'œuvre.

GAMBAS & GIROLLES

12

*Rouleaux 'vapeur' hongkongais à base de farine de riz, gambas 'black tiger', crème
de girolles légère, cébettes, échalotes croustillantes, harenga*

*Hongkongese rice noodle steam roll, black tiger prawns, cream of girolle mushrooms,
spring onions, crispy shallots, harenga*

sans gluten · poisson · crustacés · soja · sésame

CRUDO DE DORADE, BURRATA & POUTARGUE

12

*Dorade crue marinée aux agrumes, burrata crémeuse, coulis de petits pois &
menthe, poutargue, aneth*

Citrus marinted raw seabream, creamy burrata, mullet bottarga, fresh dill,

sans gluten · poisson cru · produits laitiers · soja

TATAKI DE BOEUF

12

*Fines tranches de Bœuf 'Herdshire' mariné, cébettes, échalotes
croustillantes, dashi ponzu parfumé à la truffe,*

*Thin slices of marinated 'Herdshire' beef, spring onions, crispy shallots, truffle flavoured
dashi ponzu*

sans gluten · poisson · soja

LEGUMES EN TEMPURA

12

Assortiments de légumes selon le marché (nous consulter), sauce ponzu

*Thin cold slices of roasted veal, ponzu flavoured cream of tuna, japanase dashi broth,
crispy shallots*

gluten · poisson cru · produits laitiers · soja

PLATS n.m. Chacun des éléments d'un repas. Préparer un repas. Plat du jour: plat principal, différent chaque jour, inscrit au menu dans un restaurant Fam. Faire tout un plat de qqch., lui donner une importance exagérée.

ONGLET DE BŒUF 'HERDSHIRE' CUIT SUR LA BRAISE **20**

Onglet de bœuf 'Herdshire' (origine Royaume-Uni) mariné & cuit au barbecue, sauce chimichurri menthe, paillason croustillant, fromage frais aux herbes
Charcoal marinated hanger steak, mint chimichurri sauce, crispy potato roesti, fresh herbs cheese spread

sans gluten · produits laitiers

POISSON EN TERIYAKI & QUINOTTO **22**

Poisson (selon le marché) laqué au soja & saké, quinoa préparée comme un risotto, quinoa croustillante, poudre d'algues nori

Teriyaki glazed fish (upon arrivals), creamy quinoa, crispy quinoa, powdered nori seaweed

sans gluten · soja · produits laitiers · alcool · sésame

COCHON FERMIER 'CHAR SIU' A LA CITRONNELLE **20**

Travers de porc label rouge cuit 2 fois & laqué, crémeux maïs, condiment citronnelle, cébettes, grenades

Twice cooked char siu pork ribs, sweetcorn crémeux, lemongrass dressing, spring onions, pomegranate

sans gluten · soja · produits laitiers · sésame

UNI UDON **20**

Nouilles japonaises Udon (à base de blé), sauce au corail d'oursin, œufs de poissons volants Tobiko, cébettes

Japanese Udon noodles, urchin sauce, flying fish roe, spring onions

gluten · produits laitiers · œufs · soja

FROMAGES n.m. (lat. pop. fomaticus, fait dans une forme). Aliment obtenu par coagulation du lait, égouttage du caillé ainsi obtenu et, éventuellement, affinage. Fam. Faire tout un fromage de: donner une importance exagérée à, monter en épingle.

SAINT-FELICIEN TRUFFE

Beurre truffé

Local cow milk's cheese, butter w/truffle

sans gluten · fromage au lait cru

9

FAISSELLE & ANTIOXYDANTS

Sauce açai (baie originaire d'Amérique latine), baie de goji, grenades, graines

Cottage cheese, acai sauce, goji berries, pomegranate, seeds

sans gluten · produits laitiers

8

DESSERTS n.m. Mets ou ensemble de mets que l'on sert à la fin d'un repas: fromage, pâtisserie, fruit, entremets sucré, etc. Assiettes à/de dessert, friandises de dessert; apporter le dessert, avoir du, prendre un, priver de dessert. Un dessert sans fromage est une belle à qui il manque un œil Brillat-Savarin

DIRTY BANOFFEE

Biscuits sablés anglais, bananes, dulce de leche, crème mascarpone, sauce chocolat

Hopnob's crust, bananas, dulce de leche, cream of mascarpone, chocolate sauce

gluten · produits laitiers

8

MERINGUE, FRAMBOISES & LITCHIS

Meringue fine, framboises fraîches, litchis, sorbet framboise, crème mascarpone

Thin French meringue, raspberries, litchis, cream of mascarpone, raspberry sorbet

gluten · produits laitiers · œufs

9

COULANT CHOCOLAT AU GINGEMBRE

Crème au thé Earl Grey, glace vanille

Chocolate & ginger lava cake, cream of Earl Grey tea, vanilla ice-cream

gluten · produits laitiers · oeufs

9