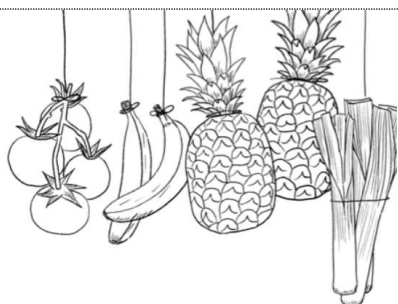


CERCLEROUGE

CARTE SOIRS & WEEKENDS

Du mardi au samedi à partir de 20h00

Le samedi midi à partir de 12h00



Menu 36

Entrée | Plat | Fromage ou Dessert

Menu 43

Entrée | Plat | Fromage | Dessert

ENTRÉES / APPETIZERS

TATAKI DE BŒUF ponzu parfumée à la truffe 12

Fines tranches de bœuf Herdshire (Royaume-Uni) snacké & mariné au saké, sauce ponzu parfumée à la truffe, oignons croustillants, cébettes

Thin slices of marinated beef, truffle flavored ponzu dressing, crispy onions, scallions

Possible sans gluten · alcool · soja

SAUMON BØMLO MI-CUIT au Nori 12

Sauce aux poivrons jaunes, mayo au Gochujang, œufs de poisson,

Half cooked salmon, nori seaweed, peruvian style yellow pepper dressing, fish roe, Korean mayo

Possible sans gluten · poisson cru · œufs · produits laitiers

SPRINGROLL au foie gras (menu +2 euros) 14

Galette de riz, foie gras poêlé, cuisse de canard effilochée, sauce hoisin, cébettes, menthe, concombre

Chinese rice pancake, pan-seared foie-gras, pulled duck meat, hoisin sauce, mint, cucumber

Gluten · soja

SASHIMI DE SAINT-JACQUES 12

Crèmeux de céleri, lait d'amande, chips de céleri, œufs harenga

Raw scallops, celery cremeux, crispy celery, almond milk, fish roe

Possible sans gluten · produits laitiers · soja · crustacés

COCKTAILS

DARK & STORMY

Rhum brun, soda gingembre, citron vert

PORN STAR

vodka, sucre vanillée, passion

THAÏZEED

Vodka, combawa, gingembre, liqueur coco, piment, tonic

CHARTREUSE PUNCH

Chartreuse verte, jus d'ananas, menthe

SAINT-GERMAIN SPRITZ

Liqueur à la fleur de sureaux, prosecco

APEROL SPRITZ

Apérol | prosecco

PLATS / MAINS

COCHON 'CHAR SIU' aka The Red Pork 19

Travers de porc désossés, marinade sucrée-salée, edamame, pickles

Twice cooked pork ribs (w/out bones), sweet Chinese marinade, edamame, pickles

Possible sans gluten · soja · sésame · soja

BŒUF HERDSHIRE façon churrasco 19

Onglet de Bœuf (Royaume-Uni), coulis d'herbes, paillason, cervelle des Canuts

Marinated beef skirt, coulis of fresh herbs, crispy potato roesti, cheese spread

sans gluten · produits laitiers

CABILLAUD SKREÏ SATAY 20

Le filet, riz noir venere, sauce saté thaï à la cacahuète

Skreï Cod fish, venere black rice, thai peanut satay sauce

sans gluten · arachide · poisson · soja · produits laitiers

FROMAGES / CHEESES

Par Rénée Richard

SAINT-FELICIEN TRUFFE 9

*Beurre truffé, huile truffée, fruit de saison, noix de pécan
Local cowmilk's cheese, truffle butter, truffle oil, pecan nuts*
Fromage au lait cru · fruits à coque

FAISSELLE 7

*crème, sauce ou coulis du moment (nous consulter)
Low fat cottage cheese, choice of cream, honey or seasonal sauces or coulis (ask us)*
Fromage au lait pasteurisé

DESSERTS / SWEET

DIRTY BANOFFEE 8

*Bananes, dulce de leche, biscuit anglais, crème mascarpone vanillée, sauce chocolat
Banana, dulce de leche, biscuit, vanilla mascarpone cream, chocolate*
Gluten · œufs · produits laitiers

MOELLEUX BUTTERNUT & chocolat blanc 8

*Coulis butternut & passion, tuile passion, glace mascarpone butternut
Butternut squash lava cake, white chocolate, butternut & passionfruit
coulis, butternut squash & mascarpone icecream*
Gluten · œufs · produits laitiers

CHEESECAKE poires & thé matcha 8

*coulis poire, sauce thé matcha
Pears, pear coulis, matcha sauce*
Gluten · produits laitiers

SUNDAE CHOCOLAT bacon caramélisé 8

*Crème d'Isigny glacée, biscuit chocolat gingembre, caramel, crémeux chocolat
Iced cream, chocolate ginger biscuit, , caramel, chocolate crémeux, caramelized bacon*
Gluten · œufs · produits laitiers · fruits à coque

Nous vous remercions de bien vouloir nous préciser vos allergies ou restrictions alimentaires lors de la prise de commande.
Pour une garantie de fraîcheur, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. L'établissement n'accepte pas les
règlements par chèque bancaire.