

# BAR & RESTAURANT *Circonstances*

Déjeuner du 1 octobre 2024

## Formule déjeuner 26€

Un plat au choix, une boisson (vin 14cl, bière 25cl, GIMBER'Nade' passion, jus bio, schorle 25cl, eau minérale 50cl), café

### Entrées 11€

Terrine de campagne maison

Ravioles de crevettes, menthe et coriandre, émulsion coco et curry thaï

Tataki de veau façon vittello tonato

Burrata crémeuse, figes fraîches et radis

Cassiolette de champignons de Paris, coques et petites pâtes à la tomate

### Plats 22 €

Emincé de thon rouge façon parmentier, sauce poivre

Filet de dorade rôti, fenouil confit et chimichuri

Foie de veau poêlé, ratatouille d'automne, chataignes et myrtilles

Palette de cochon ½ sel en croute de moutarde, embeurrée de chou vert

Canard colvert sauvage rôti en crapaudine, pleurotes rois et trompettes **+10€**

### Desserts 9€

Sainte maure cendré, pain grillé

Citron comme une tarte en verrine


Mousse au chocolat noir « sans sucre ajouté »

Cheesecake framboise

Moelleux figes rôties amande

Crème brûlée chocolat

**Café gourmand 8€ ou +5€ dans la formule**

Nous essayons de travailler au maximum avec des produits BIO et certains sélectionnés par « Au bout du champs » 

**Le soir...** Notre carte est composée de petites assiettes à partager « ou pas ». L'ordre de service reste aléatoire...

**Ou le Menu secret en 6 services pour l'ensemble de la table 58€ par personne**

Pâté en croute maison au foie gras, pickels 15€

Tarama wasabi, chips de pain 8€

Tempura de petits artichauts, mayo épicée 9€

Foie gras de canard rôti aux mirabelles 18€

Avocat, émulsion betterave et cacahuètes grillées 11€

Burratina des pouilles, petits légumes croquants, figues fraîches 15€

Croq' moelleux « comté basilic » 14€

Ravioles de crevettes « menthe et coriandre », coco et curry thaï 10€

Aller retour d'agneau « sésame et herbes fraîches » 10€

Croquettes de parmesan au chorizo Ibérique 10€

Galette de pied de cochon croustillante, céleri rémoulade 11€

Bavette de bœuf scotch beef, soja ciboulette 15€

Filet de beau turbot grillé, aubergine confite au soja « gingembre persil » 25€

Filet de rouget barbet rôti, purée de pomme de terre, crème acidulée iodée 23€

Boudin noir « Christian Parra » grillé aux petites girolles 21€

Canard colvert roti en crapaudine, fregula sarda cuisinée comme un risotto 32€

Côte de veau français rôtie aux girolles 30€

Côte de bœuf de Galice 800grs rôtie pour 2 ou 3 Pers, purée de pommes de terre et sauce poivre 89€

### **Pour finir...**

Brillat Savarin, pain grillé 8€

Citron comme une tarte en verrine 8€

Mousse chocolat noir 8€

Cheese cake framboise 8€

Mi-cuit chocolat, crème pistache, pistaches caramélisées 9€


crumble tiède de prunes « cacao noisette » 8€

craquant fraises framboises 9€

Comme un figuier 9€

## COCKTAILS 20cl 10€

### **French Gin Tonic**

Gin 100% français, zestes de citron vert, poivre rouge de kampo, French tonic 

### **Gin tonic des chartreux**

Gin 100% français, french tonic , Elixir de la Grande -Chartreuse

### **Pampelle façon spritz**

Apéritif produit à partir de pamplemousse et cédrat corses bio et d'une base alcoolique cognaçaise, Proseco, Perrier et tranche d'orange


### **Hugo Spritz**

Liqueur de fleur de sureau, proseco, citron et menthe fraîche

### **Passion Spritz**


Liqueur de fruit de la passion, proseco


## BIÈRE

Ginette  25cl 4,00€

Ginette  50cl 7,50€

Paname IPA bouteille 33 cl 6,50€

Bière Blanche 33 cl Vezelay  6,50€

Bière zéro alcool 25 cl Vezelay  4,00€

### **Yoleau 6€**

La bière qui n'en est pas une...  
Alcoolisée, fruitée sans sucre et sans gluten

- Citron menthe
- Framboise vanille

### **Nos boissons fraîches Bio**

GIMBER'Nade' passion 6€

Jus de pomme ou tomate bio 4,80€

Jus la boissonnerie de Paris 5,50€

- Pur jus d'orange
- Geek : cranberry griotte guarana
- Cougar : mangue, citron, verveine
- Thé glacé noir et yuzu
- Thé glacé miel citron

Schorle (jus de fruit, de l'eau et des bulles 33cl 4,80€

- Le citron fringant au gingembre
- La rhubarbe fringante
- La pomme tonique

## Apéritifs

Coupe de champagne Extra Brut "Jean Michel" 12cl	12,00 €
Coupe 1 <sup>ère</sup> bulles 12cl	7,50 €
Kir 12cl	5,50 €
Kir royal 12cl	12,50 €
Ricard 2cl	5,00 €
Muscat de Rivesaltes 12cl	7,00 €
Américano 10cl	9,00 €
Jack Daniel 4cl	6,00 €
Ben Nevis Highland Single Malt 4cl	9,50 €
Nikka 4cl	10,50 €
Aux Particules Vines, Single Malt B. Kuentz « France » 4cl	12 €
M&Mackay Riverflow Speyside 46°	8,00€
M&Mackay big strand Islay single Malt 46°	9,00€
M&Mackay Kirkwall Bay Orkney 46°	10,50€

## EAUX

Evian 50cl	4,00 €
Badoit 50cl	4,00 €
Perrier 33cl	4,50€

## Soft

Limonade 25cl	3,50 €
Coca 25cl	4,00 €
Coca zéro 25cl	4,10 €
Cidre 25cl	4,00€
French Tonic  25cl	4,50 €
Jus de pommes ou tomate romarin « coq toqué » 	4€

## Vin au verre : 16cl

Viognier	6,00€
Valençay	6,00€
Rosé	6,00€
Côteaux Bourguignon	6,00€
Saint Chinian rge	6,00€

## Vins blancs 75cl

Riesling Alsace AOP « Réserve de la Dîme » Dom. H Metz 27€

Saumur Blanc « Domaine des Frogères » Chenin  29€

Sancerre blanc AOP Tabordet 43€

Reuilly AOP Denis Jamain « Les fossiles  42€

Chablis AOP « Vieilles vignes » Dom Servin 47€

Pernand Vergelesses AOP Les combottes « Rapet » 69€

Marsannay AOP « Derey » 47€

Côte du Rhône « AOP Clos du caillou  42€

Viognier IGP pays d'OC Domaine La Jeanne 29€

Roussette de Savoie « Domaine des 13 lunes »  25€

Graves AOP Château les Clauzots 32€

## Vins rosés 75 cl

Côte de Provence AOP Petit Bisou 33€

Côteaux d'aix VDP Château Virant 25€

Le magnum de rosé Sacha AOP Côte de Provence 54€

## Vins Rouges 75cl

Pinot noir Alsace AOP H. Metz 27€

Sancerre rouge AOP Tabordet 43€

Saumur champigny « D. des Frogères » Le clos Marconnet 32€

Aloxe-corton « Rapet » 76€

Marsannay AOP « Derey » 55€

Pernand vergelesses AOP « les belles filles » Rapet 63€

Crozes Hermitages AOP Domaine Combier  55€

Côte du Rhône AOP Clos du caillou  42€

Côte Rôtie AOP Patrick Jasmin 92€

Domaine de la Grange des Pères 2020 IGP pays de l'Hérault 198€

Domaine Wäisse 2018 « galibaou du Russes » C. du languedoc 78€

Saint Chinian AOP D. La Maurerie 27€

IGP Catalan Domaine Paetzold « La Cazotte »  35€

Collioure AOC La tour Vieille 36€

Graves AOP « Château les clauzots 2016 34€

## Méthodes traditionnelles 75cl

Champagne Extra Brut « Jean Michel » 60€

Première Bulles brut AOP Limoux élevage 18 mois 32€

## DIGESTIFS 4cl

Eau de vie de Poire, Framboise, Mirabelle 45° 7,00 €  
Calvados AOP "Les Vergers du Chouquet" 40° 7,00 €  
Prune d'Ente "Salamandre" Sarlat vieilli 10 ans 46° 7,00 €  
Prune de souillac "Roques" 42° 7,50 €  
Chartreuse verte 55° 10€  
Chartreuse VEP 54° 15,00 €  
Mezcal Nuestra Soledad Ejutla 41° 10€  
Cachaca Gaya 39° 8€  
Verveine Vieillie « Auguste » Distillerie  
10,00€  
Armagnac de Montal AOP 40° 7,00 €  
Armagnac Laballe Résistance Baco 43° 10€  
Cognac XO Tesseron 40° 9,00 €  
Vodka Absolut 40° 7,00 €  
Gin « Nuage » 100% Français 42° 7,00€  
Gin Romeo's 46° Québec 8,00€  
Rhum diplomatico 40° 10€  
Rhum The Duppy Share (sans sucre ajouté) 40° 12,00 €  
Marie brisard, Get 27, Limancello, Amaretto, Menthe pastille  
6,00 €  
Manzana 6,00 €

## BOISSONS CHAUDES

Café Cellini **AB** 3,00 € Bar 2,00€  
Double café 4,00 €  
Capuccino, café crème 4,20 €  
Thé, infusion **AB** 4,10 €