

BAR & RESTAURANT *Circonstances*

Déjeuner 18 octobre 2021

Formule déjeuner 23€

Un plat au choix, une boisson (vin 16cl, bière 25cl ou soft bio (thé glacé, jus frais, schorle 25cl, eaux minérale 50cl), un café

Entrées 10€

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

Terrine de campagne maison

Tartare de veau, salsa verte

Croq comté basilic

Carpaccio de sériole, agrume et huile d'olive

Plats 19 €

Noix de St Jacques françaises fraîches, potimarron et amandes fumées

Dos de loup Corse rôti, carottes fondantes et petits artichauts au jus de viande

Joue de bœuf moelleuse, vinaigrette de haricots verts, radis et petites girolles

Poitrine de cochon francilin « confit grillé », gratin de pommes de terre à la noix de muscade

Côte de bœuf maturée de Galice 1 Kg, chimichuri **78€**
(pour 2 ou 3 pers.)

Desserts 9€

Brillat Savarin, pain grillé

Citron comme une tarte en verrine

Mousse au chocolat noir

Cheesecake framboise

Amande, rhubarbe et framboises

Figues de solliès rôties, chantilly



Prix TTC

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...

Pâté en croute maison, légumes pickels 10€

Friture de petits artichauts poivrades, mayo épicée 7€

Coco de Paimpol, œuf bio, lard et parmesan comme une carbonara 10€

Tarama wasabi de chez Kaviari 7€

Croq' moelleux « conté basilic » 7€

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

Avocat, burratine des pouilles et herbes fraîches 11€

Poulpe grillé, patate douce au gingembre 12€

Carpaccio de crevette sauvages, kalamansi et huile d'olive 12€

Galette de pied de cochon croustillante, céleri rémoulade 11€

Foie gras de canard rôti à la rhubarbe 10€

Paleron de bœuf « confit grillé » aux cèpes français rissolées 20€

Loup Corse grillé, coques et petites tomates rôties 20€

Demi canard colvert rôti, aux petites girolles 20€

Côte de bœuf de Galice « 2 ou 3 pers », chimichuri et purée de pommes de terre 78€

Pour finir...

Chaource, pain grillé 8€

Cheesecake framboises 7€

Figues fraîches, pistache et pistaches caramélisées 8€

Noisette, noisette, noisette 9€

Citron comme une tarte en verrine 8€

Comme un merveilleux caramel beurre salé 8€

Mousse au chocolat noir 8€

COCKTAILS 20cl 9€

Gin Tonic República

Gin la República Amazonica, zestes de citron vert, poivre sauvage de Madagascar, French tonic 

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

Mon Episcopale

Chartreuse jaune et verte, lime, French tonic  et eau gazeuse

Palawan

Cachaça Gaya (100% pure jus de canne) jus de kalamansi (agrume des philippines)

BIÈRE

Ginette  25cl 3,50€

Ginette  50cl 6,80€

Ginette Blanche  25cl 4,50€

Ginette Blanche  50cl 7,50€

Bière bouteille IPA Galla West 33cl 6,50€

Nos boissons fraîches Bio

Jus PAF (jus de fruits frais pressé à froid) 25cl 5,80€

- Joie : pomme, carotte, ananas, citron
- Légèreté : pomme, concombre, gingembre

Infusion glacée Zenat 25cl 5,50€

- Thé vert citron « Obsession »
- Hibiscus menthe citron « Evasion »
- Menthe verte marocaine « Tentation »

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 ^{ère} 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 €
Whisky Overaged "France" Michel Couvreur 4cl	10,50 €
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 AB 25cl	4,50 €
Jus de pommes ou tomate romarin « coq toqué » AB	4€

Vin au verre : 16cl

Viognier	5,50€
Chardonnay	5,50
Rosé	5,00€
Côteaux du giennois rge	5,50€
Saint Chinian rge	5,50€

Vins blancs 75cl

Riesling Alsace AOP « Réserve de la Dîme » Dom. H Metz 25€
Moselle AOC Château de vaux « Les grypées »  30€
Sancerre AOP Tabordelet 39€
Quincy AOP Domaine des Poètes 49€
IGP Vendée, D. des Jumeaux Chenin  46€
Chablis AOP « Vieilles vignes » Dom Servin 42€
Pernand Vergeless AOP « Les Combottes » V Rapet 59,50€
Crozes Hermitages AOP Les Rémizières 44€
Pays D'Oc IGP « Domaine de la Jeanne » 27€
Franche Comté IGP « Par Amour » Chardonnay 29€

Vins rosés 75 cl

Côte de Provence AOP Petit Bisou 27€
Côteaux d'aix VDP Château Virant 24€
Le magnum de rosé Sacha AOP Côte de Provence 54€

Vins Rouges 75cl

Pinot noir Alsace AOP H. Metz 25€
Moselle AOC Câteau de Vaux  34€
Côteaux du giennois AOP H. Veneau 26€
IGP Vendée Domaine des Jumeaux  28€
Pernand Vergelesses AOP V.Rapet 57€
Aloxe Corton AOP V.Rapet 69€
Crozes Hermitages AOP Equis Max Graillet 49€
Côte du Rhône AOP Clos du caillou  36€
Côte Rôtie AOP Patrick Jasmin 92€
Saint Chinian AOP D. La Maurerie 25€
Collioure AOC La tour Vieille 36€
Terrasses du Larzac AOP Mas des Brousses 43€
Haut-Médoc AOP Maucaillou 2017 52€
Graves AOP « Château les clauzots » 32€

Méthodes traditionnelles 75cl

Champagne Extra Brut « Jean Michel » 60€
Champagne Blanc de Blanc « Jean Michel » Les mulottes 78€
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 VEP 14,00 €
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 Tesson 40° 9,00 €
Vodka Absolut 40° 7,00 €
Gin « La républica » Bolivie 42° 7,00€
Gin Romeo's 46° Québec 8,00€
Rhum "10 ans" Clément 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 €