

# BAR & RESTAURANT *Circonstances*

Déjeuner du 31 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

Foie gras de canard rôti aux poires

Vinaigrette de coco de Paimpol au basilic et andouille de Guéméné

Croq comté basilic

### Plats 22 €

Beau bar grillé, fondue de poireaux, émulsion bonne femme

Blanquette de lotte, riz pilaff, carottes et chou pack choï

Wellington d'oiseaux au foie gras

Aller retour d'agneau français, sésame et herbes fraîches, pâtes au jus

Canard Colvert rôti en crapaudine aux trompettes **+12€**

### Desserts 9€

Brillat savarin , pain grillé

Citron comme une tarte en verrine


Mousse au chocolat noir « sans sucre ajouté »

Cheesecake framboise

Riz au lait aux framboises fraîches

Figues rôties, chantilly et biscuit

**Café gourmand 8,5€ 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**

Terrine de campagne maison, chutney 9€

Tarama wasabi, chips de pain 8€

Tempura de petits artichauts, mayo épicée 9€

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

Œuf bio basse température, petites pâte à la crème de cèpes d'auvergne 14€

Croq' moelleux « comté basilic » 14€

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

Soupe de poissons maison, émulsion rouille, croutons et gratiné comté 11€

Brandade de morue gratinée 12€

Céviché de moules de bouchot et petits légumes croquants « curry vert, citron vert » 15€

Galette de pied de cochon croustillante, céleri rémoulade 11€

Bavette de bœuf scotch beef, soja ciboulette 15€

Filet de beau turbot rôti, carottes et petits artichauts au jus de viande 25€

Noix de St Jacques françaises fraîches, purée de pommes de terre, émulsion bonne femme 24€

Rognon de veau grillé, purée de pommes de terre et chimichuri 23€

Canard sauvage Colvert rôti en crapaudine aux trompettes françaises 27€

Belle entrecôte de bœuf maturée de galice 800grs rôtie pour 2 ou 3 Pers, purée de pommes de terre et Sauce poivre 89€

**Pour finir...**

Sainte Maure cendré, pain grillé 8€

Citron comme une tarte en verrine 8€

Mousse chocolat noir 8€

Cheese cake framboise 8€

Noisette, noisette, noisette 9€


Moelleux amande figues de Solliès 9€

Crème brûlée chocolat 8€

Comme un merveilleux caramel beurre salé 8€

## 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 « Domaine des Frogères »  31€  
Pommard 2019 Vincent Prunier 76€  
Marsannay AOP « Derey » 55€  
Pernand vergelesses AOP « les belles filles » Rapet 63€  
Crozes Hermitages AOP Domaine Combier  59€  
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 Maxime Renaudin 2021 IGP pays de l'Hérault 110€  
Domaine Vaisse 2019 Gualibaou du Russe 73€  
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  3,50 € Bar 2,00€  
Double café 4,50 €  
Capuccino, café crème 4,40 €  
Thé, infusion  4,50 €