

# BAR & RESTAURANT *Circonstances*

Déjeuner du 1 avril 2025

## 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

Pressé de pommes de terre et fourme d'Ambert grillé, salade de radis

Œuf bio basse température, fondue d'épinards au chèvre et hollandaise

Salade de légumes croquants, printaniers au saumon confit et herbes fraîches

Pâté en croute maison au foie gras, pickels

### Plats 22 €

Filet de merlan grillé, purée de pommes de terre, émulsion rouille

Lotte poêlée, mousseline de petits pois frais, lard et pommes de terre rissolées

Filets de caille rôtis, asperges vertes aux olives de kalamata, parmesan et jus de viande

Joues de cochon mijotées moelleuses, grosses pâtes et petits pois frais

Entrecôte de bœuf de Galice maturée, sauce poivre **+6€**

### Desserts 9€

Brie de meaux, pain grillé

Citron comme une tarte en verrine

Mousse au chocolat noir « sans sucre ajouté »

Gâteau fondant chocolat praliné craquant

Soupes d'ananas aux fraises, financiers pistache

Cheesecake framboise

### Café gourmand 8,5€ ou +5€ dans la formule

Nous essayons de travailler au maximum avec des produits BIO et en circuit court

**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 10€

Tarama wasabi 8€

Tempura de chou-fleur romanesco, mayo épicée 9€

Foie gras de canard à la fleur de sel, pain grillé 15€

Œuf bio, petites pâtes, lard et parmesan comme une carbonara 13€

Salade de raie, mâche, endives rouge, pomme verte et sésame 12€

Pressé de pommes de terre et reblochon grillé à la plancha, petite salade 11€

Croq' moelleux « comté truffe » 17€

Tartare de veau de l'Aveyron, basilic et parmesan 13€

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

Bavette de boeuf scotch beef « soja ciboulette » 15€

Galette de pied de cochon croustillante, céleri rémoulade 11€

Dos de cabillaud « SKREÏ » grillé, purée de pommes de terre, coques, fenouil cru et algues 24€

Noix de St jacques françaises fraîches, fregula sarda comme un risotto au poireaux « truffée » 25€

Tournedos de filet de veau de l'Aveyron grillé, crémeux de champignons et champignons rissolés 25€

Cuisse de canette mijotée moelleuse, curry de légumes 22€

Côte de bœuf de Salers (800gr) pour 2 ou 3 personnes, purée de pommes de terre et sauce poivre 89€

**Pour finir...**

Pont l'Evêque au lait cru, pain grillé 8€

Citron comme une tarte en verrine 8€

Mousse chocolat noir 8€

Cheese cake framboise 8€

Comme une forêt noire 9€

Orange sanguine, émulsion marron, craquant chocolat 8€

Noisette, noisette, noisette 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 **AB** 25cl 4,50 €

Jus de pommes ou tomate romarin « coq toqué » **AB** 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  31€

Sancerre blanc AOP Tabordet 43€

Meursault Genevrières 1<sup>er</sup> cru Darvot-Perrin 2017 180€

Meursault clos de Velle 2021 Darvio Perrin 2021 102€

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 VDP « Chante Louve » 38€

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€

## Méthodes traditionnelles 75cl

Champagne Extra Brut « Jean Michel » 60€

Première Bulles brut AOP Limoux élevage 18 mois 32€

## 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 72€

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 2020 34€

## 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 €