CARTE ETE 2025

Nos formules

Plat du Midi	13,00€
Menu du Jour - 2 plats - Le Midi	16,00€
Menu du Jour - 3 plats - Le Midi	19,00€
Plat du Soir	16,00€
Menu du Jour - 2 plats - Le Soir	19,00€
Menu du Jour - 3 plats - Le Soir	22,00€

MENU PITCHOUN (de 4 à 10 ans) - 10€ (Plat & Dessert)

Poulet Croustillant OU Pate Carbonara ET Glace Haribo OU 2 boules de glaces OU Glace à l'eau

APERITIFS

Saucisson à partager / Dry sausage to share Allergènes : Sulfites Vins au verre recommandés : - Rouge : Mix du Domaine Deleuze Rochetin - Rosé : IGP Coteaux du Pont du Gard, Domaine Chabrier Fils - Blanc : Sorcier du Domaine Deluze-Rochetin	9,00€
L'Apéro Tex-Mex - Version L (8 pièces) Chicken wings, Onion rings, Donuts au fromage et croquette de jambon, sauce barbecue Allergènes : Gluten, Oeufs, lait	10,00€
L'Apéro Tex-Mex - Version XL (16 pièces) Vins au Verre recommandés : - Rouge : Campradel du Domaine Chabrier & Fils - Rosé : IGP Coteaux du Pont du Gard du Domaine Chabrier Fils - Blanc : 100% Viognier du Domaine le Petit Malo Essayez aussi le Mix du Domaine Deleuze Rochetin bien Frais!!!	14,00 €
L'Apéro Veggie - Version L (8 pièces) Onions rings, Donuts au fromage, Tempura de légumes, Beignet de camembert et sauce tartare Allergènes : Gluten, Oeufs, Lait	10,00€
L'Apéro veggie - Version XL (16 pièces) Vins au verre Recommandés : - Rouge : Le K de Carignan Domaine Tardieu Ferrand - Rosé : Prélude du Domaine St Firmin - Blanc : Heritage Chardonnay des Collines du Bourdic Essayez aussi le Mix du Domaine Deleuze Rochetin bien Frais!!!	14,00 €

Entrées

Entrée du Jour - Version L	8,00€
Entrée du Jour - Version XL	13,00€
Salade César - grande assiette La célèbre salade composée de salade, tomates cerises, croutons, maïs, copeaux de parmesan et poulet croustillant servi avec la sauce César Allergènes : Gluten - Oeufs - Lait - Moutarde - Poisson Vins au verre recommandés : - Rouge : Le K du Domaine Tardieu Ferrand - Rosé : Tous - Blanc : Campradel du Domaine Chabrier & Fils	15,00€
Salade Norvégienne - Grande Assiette Salade verte, Crevettes, Saumon Fumé, Oignons rouges, vinaigrette au citron Allergènes : Poisson et crustacé Vins au verre recommandés : - Rosé : IGP Coteaux du Pont du gard du Domaine Chabrier & Fils - Blanc : Sorcier du Domaine Deleuze Rochetin	15,00€
Salade Italienne Salade verte, Tomates cerises, Jambon de pays, Burrata, copeaux de parmesan et vinaigrette au pesto Allergènes : Lait, Sulfites et Fruits à coque Vins au verre recommandés : - Rouge : Les Jardins d'Emile du Domaine St Firmin - Rosé : Bohème du Domaine Deleuze Rochetin - Blanc : 100% Viognier du domaine le Petit Malo	16,00€
Salade Italienne - Version Veggie Sans jambon cru	15,00€

Plats

Plat du Jour - Viande ou Poisson	16,00€
Tartare de boeuf Charolais (non préparé), Frites et Salade	19,00 €
Allegènes : Oeuf Vins au verre recommandés : - Rouge : Heritage Merlot des Collines du bourdic - Rosé : Bohème du Domaine Demeuze Rochetin OU la bouteille de "Rosé" du Domaine Tardieu Ferrand	
Faux Filet de Simmental 180Gr, Frites et Salade	20,00€
Demandez votre sauce au choix : Sauce Poivre, sauce Roquefort ou sauce Béarnaise Préferez le Jardin d'Emile (St Firmin) ou une bouteille de Massay (Tardieu Ferrand)	
Assiette Mix-Grill (Magret de Canard, Pièce de Boeuf, et viande du moment)	21,00€
Demandez votre sauce au choix : Sauce Poivre, sauce Roquefort ou sauce Béarnaise Préférez un Massay (Tardieu Ferrand) ou un Sarrazine (Deleuze Rochetin)	
Magret de Canard entier 300Gr, Frites et Salade	22,00€
Demandez votre sauce au choix : Sauce Poivre, sauce Roquefort ou sauce Béarnaise Préférez un Sarrazine (Deleuze Rochetin) ou un Massay (Tardieu Ferrand)	
Entrecôte 280Gr, Frites et salade	22,00€
Demandez votre sauce au choix : Sauce Poivre, sauce Roquefort ou sauce Béarnaise Préferez un Massay (Tardieu Ferrand) ou un CAmpradel (Chabrier & Fils)	
Fish & Chips (280Gr de Cabillaud), sauce Tartare	19,00€
Allergènes : Gluten, oeuf, moutarde et poisson Vins au verre recommandés : - Rosé : IGP Coteaux du pont du Gard Domaine Chabrier & Fils - Blanc : Sorcier du Domaine Deleuze Rochetin	
Burger Cercle Rouge	15,00€
Le burger signature au Bun brioché et grillé, steak haché Charolais, fromage, tomates, oignons	·
frits et sauce Burger Allergènes : Gluten, lait, œuf, moutarde, sésame et sulfites Préférez un Campradel (Chabrier & Fils) ou un Jardin d'Emile (St Firmin)	
Burger Tex-Mex	16,00 €
Bun brioché, Filet de poulet croustillant, Cheddar, Oignons frits et tomates, sauce barbecue Allergènes : Gluten, lait, œuf, moutarde, sésame et sulfites Préferez un K (Tardieu Ferrand) ou Campradel (Domaine Chabrier & Fils)	
Pâte à la Carbonara	13,00 €
Allergènes : Gluten, œufs et lait Préferez un 100% Viognier (Le Petit Malo), un Jardin d'Emile (St Firmin) ou un "Rosé" (Tardieu Ferrand)	
Pate au Saumon	15,00 €
Allergènes : Gluten, oeufs, Lait, Poisson Préférez un Sorcier (Deleuze Rochetin) ou un Garrigues (Tardieu Ferrand)	
Bol de Frites supplémentaires	6,00 €
Bol de Salade supplémentaire	3,00 €

PIZZAS

La Reine Base Tomate, Emmental, Jambon blanc, Champignon, olives noires et origan Allergènes : Gluten, Lait et Sulfites	13,00€
La Catalane Base Tomate, Emmental, Chorizo, Poivrons, oignons et Origan Allergènes : Gluten, Lait et Sulfites	14,00€
La Formaggi Base Crème, Emmental, Chèvre, Roquefort et origan Allergènes : Gluten, Lait et Sulfites	15,00€
La Cabrette Base crème, Emmental, Chèvre, Miel, Amandes effilées et Origan Allergènes : Gluten, Lait et Fruits à coque	15,00€
La Carnivore Base Tomate, Emmental, Haché de bœuf, Oignons, Olives noires et sauce Barbecue Allergènes : Gluten, Lait	15,00€
La Nordique	17,00€
Base Crème, Emmental, Saumon, Roquette et origan Allergènes : Gluten, Lait et poisson	
L'Italienne Base Tomate, Emmental, Jambon de Pays, Burrata, Roquette, Olives noires et Origan Allergènes : Gluten, Lait et Sulfites	18,00 €
Desserts	
Dessert du Jour	5,00€
Tarte Tatin, crème anglaise, boule de glace Vanill et Chantilly Allergènes : Gluten, œufs et lait	7,00€
Mi Cuit Chocolat, crème anglaise, boule de glace et Chantilly Allergènes Gluten, oeufs et lait	8,00€
Nougat Glacé, crème anglaise et Chantilly Allergènes : Gluten, œufs, lait, fruits à coque et sulfites	8,00€
Profiterole Géante et sauce chocolat Allergènes : Gluten, œufs et lait	9,00€
Douceurs du Cercle Rouge et son café Un café (ou un déca), un mini moelleux chocolat, une mini Tatin et un mini cannelé servi avec une boule de glace du jour. Allergènes : Gluten, œufs et lait	9,00€

Coupes glacées

La Guérandaise 2 Boules de Caramel, 1 de Vanille, sauce caramel beurre salée, éclat de spéculoos et crème Chantilly	7,00 €
Le Liegois Boule de Vanille, 2 boules de Café ou 2 boules de Chocolat, sauce café ou chocolat, éclat de croquant au chocolat et Chantilly	7,00 €
La Dolce Vita Boule de glace Vanille, de Pistache, de Framboise, sauce Fruits Rouges, Amande effilées et Chantilly	7,00 €
La Tutti Frutti 1 Boule de Framboise, 1 boule de Fraise, 1 boule de citron, sauce Fruits rouges et Chantilly	7,00 €
La Route du Rhum Glace Rhum Raisins, Pistache, Vanille, Raisins secs, Chantilly et Shot de Rhum	10,00€
Le Colonel 3 Boules de glace citron Vert, zestes de citron vert & un shot de Vodka	10,00€