

LES ENTREES

Salade Caprese, duo de tomates variétés anciennes, burrata et pesto 9 €

Salade César façon Crispy (Poulet croustillant, Œuf frit, parmesan, anchois, sauce César) 10 €

Carpaccio de poulpe, vinaigrette citron, citrons confits, croûtons, câpres 10 €

Truite d'Ardèche fumée par nos soins, brioche maison, crème aigrelette au raifort 11 €

Salade Ardéchoise, (jambon mangalitza Christophe Guèze, croustillant de chèvre chaud de la chèvrerie Baline) 11 €

Foie gras de canard maison, chutney cerises et griottes, brioche maison 12 €

Planche de cochon Mangalitza Christophe Gueze 12 €

L'ENTRE- DEUX

Risotto Carnaroli végétarien aux légumes de saison 12 €

Risotto Carnaroli aux gambas persillées et sauce curry rouge 14 €

LES PLATS SIGNATURE by Stéphane Polly

Entrée

Gratin de Ravioles à la truffe tuber aestivum, méli-mélo de jeunes pousses 18 €

Plats

Suprême de pintade de la Maison Vey, mariné au citron et grillé, courgettes et pommes de terre grenaille 21 €

Carré de veau en croûte de cèpes, polenta poêlée, jus réduit 24 €

LES VIANDES

Tartare de Bœuf « à ma façon », frites Maison (VBF)	15 €
Circus burger à la tome d'Ardèche, lard de montagne, sauce à ma façon (VBF)	16 €
Entrecôte grillée (250 gr), frites maison, sauce tartare ou poivre vert (UE)	23 €
Pluma grillée Ibérique, poêlée de courgettes et pommes de terre nouvelles, sauce tartare ou poivre vert (UE)	23 €

LES POISSONS

Pavé de truite d'Ardèche, riz basmati, sauce saté	17 €
Steak de thon à l'unilatéral aux 2 sésames, duo de spaghetti de courgettes, sauce vierge	18 €
Dorade royale grillée, légumes de saison, duo de courgettes et tomates cerises	19 €

LES PIZZAS

Précieuse Base tomate, mozzarella, jambon blanc Christophe Guèze, champignons de Paris	10 €
Salciccia et Funghi Porcini Base tomate, mozzarella, cèpes, saucisse Duroc de Batalé, ail, thym	11 €
Barigoule Base crème, mozzarella, cœur d'artichaut et poivrons marinés	12 €
Sicilienne Base tomate, mozzarella, jambon cru Christophe Guèze, tomates cerises, copeaux de parmesan, roquette	13 €

LES FROMAGES

Trilogie de Picodon de la fromagerie de Baline, confiture et fruits secs 6 €

Fromage d'Ardèche, confiture et fruits secs 6 €

Faisselle de l'Areilladou, crème de marrons AOP Ardèche 6 €

LES DESSERTS

Crème brûlée vanille gousse 6 €

Tiramisu caramel beurre salé, biscuit fondant café 6 €

Eclair fruits rouges, sorbet fruits rouges, fruits rouges frais 8 €

Mont blanc crème de marrons AOP Ardèche, myrtilles fraîches, meringue croquante 8 €

Mousse au chocolat, insert fruits de la passion, sorbet fruits de la passion, tuile croquante chocolat 8 €

Café mignardises 6 €

MENU BAMBINO – 9 € Pizza ou Steak haché & Frites
(**< 8 ans**) 2 boules « Pierre Chauvet »

FORMULE DU JOUR

(le midi du lundi au vendredi)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 12 €

Entrée + Plat + Dessert 16 €

Réservation : 04 75 88 77 73
circus.bistro@casinovals.fr