

La cuisine du Chef est entièrement réalisée avec des produits frais et de saison. A l'exception des frites et des glaces, tout est fait-maison ! Nous travaillons avec des fournisseurs locaux. C'est pourquoi certains produits peuvent être manquants en fonction du marché.

LES ENTREES



Le foie gras de canard, toasts de pain d'épices, chutney rhubarbe (sup menu 4€)	15€00
Le saumon fumé, crème de ciboulette et son blini	10€00
✓ Le croustillant de chèvre, noix et chips de betterave	9€00
✓ Le velouté aux légumes de saison	8€00
La terrine du pêcheur et sa crème ciboulette	9€50
Bouquet de langoustines et sa mayonnaise (sup menu 4€)	selon arrivage 15€00

LES PLATS



La pièce du boucher du marché	17€00
L'émincé de magret de canard au miel d'acacia	16€00
Le filet de bar au jus de langoustines (sup menu 5€)	18€00
Le filet de turbot rôti et son jus de viande (sup menu 5€)	selon arrivage 20€00
Le tartare de bœuf, frites, salade	15€00
✓ La poêlée de légumes du marché	12€00

Tous nos plats sont proposés avec une garniture au choix : frites, gratin dauphinois ou légumes du marché à la façon du Chef.

Supplément de garniture 1€00

LES DESSERTS



L'assiette de fromages fermiers bretons	8€00
Le fondant au chocolat, glace vanille	8€00
La tarte fine ananas, glace coco	7€50
La brioche d'à côté, façon perdue, caramel au beurre salé (sup menu 2€)	9€00
La crème brûlée aux saveurs du moment	7€00
Le millefeuille aux fruits de saison	8€00
Le café gourmand (sup menu 4€)	8€00

LES MENUS A COMPOSER

Entrée et plat

Ou

Plat et dessert

20€00

Entrée, plat et dessert

27€00



Fait-maison



Plat végétarien

Circus CASINO
CARNAC

APERITIFS

CHAMPAGNES

Pierre Gillet 12 cl	7€50
Taittinger Brut 12 cl	10€00
Pierre Gillet 75 cl	49€00
Taittinger Brut 75 cl	85€00

LES CLASSIQUES

Kir vin blanc 12 cl	4€20
Kir pétillant 12 cl	4€70
Kir Royal 12 cl	8€00
Ricard, Pastis 51 4 cl	3€80
Suze 6 cl	3€70
Porto blanc ou rouge 6 cl	4€20
Martini Bianco, Rosso 6 cl	3€50
Campari 4 cl	3€50

BIÈRES PRESSION

Carlsberg 25 cl	3€80	50 cl	7€00
Bière du moment 25 cl	4€00	50 cl	7€50
Tripick 6° 25 cl	4€00	50 cl	7€50
Monaco, Panaché 25 cl			3€80
Picon Bière 25 cl			4€00

BIÈRES BOUTEILLE

Kronenbourg 1664 33 cl	5€30
Grimbergen Blanche 33 cl	5€50
Desperados 33 cl	5€50
Tripick 8° 33 cl	5€50
Corona 35,5 cl	6€50
Heineken sans alcool 33 cl	3€80

EAUX ET SOFTS

EAUX

Plancoët 50 cl	3€00	100 cl	4€00
Plancoët fines bulles 50 cl	3€00	100 cl	4€00
Perrier 33 cl	3€50		
Vittel 25 cl	3€00		
Supplément sirop	0€20		

SOFTS

Jus de fruits 25 cl	3€30
Breizh-Cola 33 cl	3€50
Orangina 25 cl	3€50
Breizh Tea 25 cl	3€50
Schweppes Tonic 25 cl	3€50
Red Bull 25 cl	4€70
Diabolo 25 cl	3€00
Sirop à l'eau 25 cl	1€50

CARTE DES VINS

BLANC

	Verre 12cl	37,5 cl	75 cl
IGP Pays d'Hérault Guilhem Moulin de Gassac	4€00		22€00
AOC Mercurey Château de Chamirey			53€00
IGP Côtes de Gascogne Tariquet Premières Grives	5€50		29€00
IGP Val de Loire Marigny Neuf	5€00		29€50
IGP Val de Loire Chenin de jardin J.Mourat			28€50
AOC Muscadet Sèvre et Maine sur lie Dom. De la Bretonnière		15€	25€00
AOC Pouilly-Fumé La Doucette			59€00
AOC Graves Château Pouyanne		18 €	

ROUGE

	Verre 12cl	37,5 cl	75 cl
AOC Bordeaux Moulin De Labordes	4€50	13€50	22€00
AOC Saint Emilion Grand Cru Château Cartier			65€00
AOC Graves Château Pouyanne			32€00
IGP Pays d'Hérault Guilhem Moulin de Gassac	4€00		22€00
AOP Cahors « Mise à nu » Domaine du Théron, vin naturel			35€00
AOC Saint Joseph Les Vins de Vienne			49€00
AOC Côte Rôtie P. Gaillard			89€00
AOP Touraine « les terres blondes » H. Marionnet		15€00	
AOP Bourgueil Lamé-Delisle Boucard « déchaînée »		16€00	31€00

ROSÉ

	Verre 12cl	37,5 cl	75 cl
IGP Pays d'Hérault Guilhem Moulin de Gassac	4€00		22€00
AOP Côtes de Provence Côté Presqu'île by Minuty	5€50	19€00	33€00

CAFETERIE

Expresso, Décaféiné	1€80	Cappuccino	3€00
Double expresso	3€40	Chocolat chaud	3€40
Café crème	2€40	Thé, Infusion (parfums au choix)	2€90
Café Viennois	2€80		

DIGESTIFS

LIQUEUR

Get 27, Get 31, Malibu 4 cl	5€50
Bailey's 4 cl	6€00
Grand Marnier, Cointreau 4 cl	6€00

BAS ARMAGNAC

Château de Laubade VSOP 4 cl	6€50
------------------------------	------

CALVADOS

Le Compte Pays d'Auge AOC 4 cl	6€50
--------------------------------	------

COGNAC

Rémy Martin VSOP 4 cl	8€20
-----------------------	------

EAU DE VIE

Vieille Prune, Framboise 4 cl	7€00
-------------------------------	------

GIN

Gordon's 4 cl	6€00
Bombay Sapphire 4 cl	7€00

TEQUILA

San José 4 cl	6€00
---------------	------

RHUM

Havana Club 4 cl	6€00
Kraken 4 cl	7€00
Diplomatico 4 cl	9€00

VODKA

Eristoff 4 cl	6€00
Absolut 4 cl	6€50

WHISKY

Grant's 4 cl	6€00
J&B Rare 4 cl	6€30
Jameson 4 cl	6€50
Jack Daniel's 4 cl	6€80
Aberlour 10 ans 4 cl	7€50
Glenfiddish 12 ans 4 cl	8€00
Chivas Regal 12 ans 4 cl	8€80
Cragganmore 12 ans 4 cl	9€50
Oban 14 ans 4 cl	10€00
Lagavulin 16 ans 4 cl	11€50

ACCOMPAGNEMENT SOFT	1€60
----------------------------	------

Hors RED BULL