



LA CERCLETTE

La Gazette du Complexe « Le Cercle »

Infos, Carte, Menus, Formules et desserts



SES SOIREEES

Une scène, du matériel professionnel, des groupes talentueux pour des concerts et des soirées à thème dans une ambiance de folie, à vous couper le souffle. Laissez nous vos coordonnées mail et nous vous tiendrons informés.

Son Bar et sa Terrasse

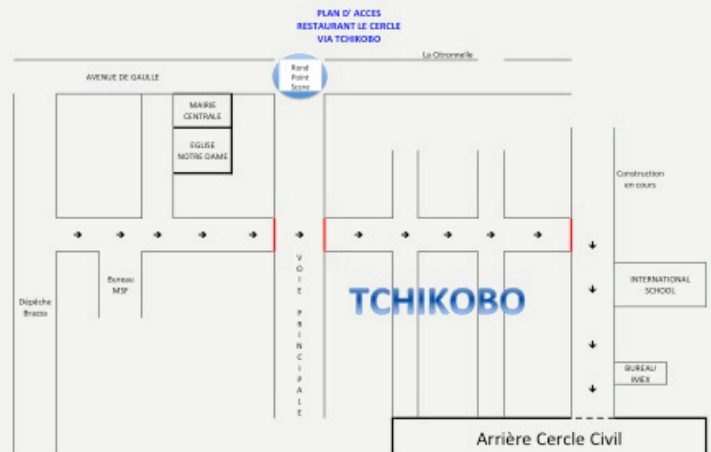


Besoin de fêter un évènement ou tout simplement passer un moment convivial, la terrasse ou le bar son à votre disposition.

Réservez on s'occupe de tout !



Un Nouvel Accès



En raison de problèmes de circulation, le cercle 'est doté d'une nouvelle entrée par le lotissement de Tchikobo.

Ses Soirées Entre Amis



Raclette
Fondue Bourguignonne
Fondue Savoyarde

15.600 F/Pers
12.800 F/Pers
14.800 F/Pers

Son Menu du Jour

Notre Menu du jour est servi uniquement
LE MIDI du lundi au vendredi

Le Menu 8.500 F
(Entrée du jour, Plat du jour, Dessert du jour)

LES ENTREES

ESCARGOTS DE BOURGOGNE 7.200F
AU BEURRE PERSILLÉ

CARPACCIO DE POISSON 7.200F
MARINADE AU BASILIC

COQUILLE DE CRABE 6.600F
AUX SENTEURS DE WHISKY

FRITOS DE LA MER 8.200F
ET SA SAUCE COCKTAIL

CARPACCIO DE BOEUF 6.800F
AU PARMESAN

LES POISSONS

N'TÉTÉ DE CRABE 8.800F
À LA TOMATE

FILET DE SOLE 10.600F
A LA NORMANDE

BROCHETTE DE POISSON 9.800F
SAUCE CRUSTACÉE

MARMITE DE LA MER 10.200F
SOUPE SAFRANÉE

GAMBAS SAUTÉES 12.800F
AU BASILIC

LANGOUSTE GRILLÉE 12.200F
A LA CRÉOLE

LES PÂTES

A LA CARBONNARA 7.200F
SPAGHETTIE OU TAGLIATELLE

A LA BOLOGNAISE 7.200F
SPAGHETTIE OU TAGLIATELLE

FRUITS DE MER 7.200F
SPAGHETTIE OU TAGLIATELLE

RAVIOLE DU DAUPHINÉ 14.800F
AUX MORILLES

LES SALADES

SALADE DE CHÈVRE CHAUD 7.200F
Salade verte, carottes râpées ,
champignons et son toast de chèvre chaud.



SALADE ITALIENNE 6.800F
Salade Verte, Copeaux de Parmesan,
Jambon Cru, Tomates et antipasti

SALADE LYONNAISE 6.200F
Salade Verte, Foie de Volaille, Croûtons,
Oignons et Œuf Mollet

LES VIANDES

ÉMINCÉ DE VOLAILLE 10.200F
À L'ESTRAGON OU AU CURRY

BAVETTE A L'ÉCHALOTTE 13.800F



ENTRECÔTE GRILLÉE 10.600F
BEURRE MAITRE D'HOTEL

PAVÉ DE BOEUF 12.200F
BEURRE MAITRE D'HOTEL

LE FILET DE BOEUF 14.800F
AUX MORILLES

TARTARE DE BOEUF 12.800F
AU COUTEAU



**LES PLATS BISTROT
DU LYONNAIS**

LES ŒUFS MEURETTES 6.200F
TRADITIONNELLE PLAT DES GONNES

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE 9.200F
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE MAISON

LE MUSEAU VINAIGRETTE 6.800F
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE MAISON

L'ANDOUILLETTE GRILLÉE 11.600F
A LA MOUTARDE

GRATIN D'ANDOUILLETTE 12.200F
GRATINÉ AU CHEVRE

ROGNONS DE BŒUF 10.200F
A LA MOUTARDE

**LE SNACK GOURMANDS
A SAVOURER**

L'OMELETTE 4.200F
NATURE, FINES HERBES OU FROMAGE

LES ŒUFS BROUILLÉS 4.200F
NATURE OU AU FROMAGE

LES ŒUFS AU PLAT 4.800F
AU BACON

LE CROQUE MONSIEUR 3.200F
JAMBON FROMAGE

LE CROQUE MADAME 3.800F
CROQUE MONSIEUR PLUS ŒUF

SUPPLÉMENT FRITES 1.200F

Nos PIZZAS

MARGARITA 7.000 F
(Sauce Tomate, Mozzarella, Olives noires, Origan)

CAPRICCIOSA 8.200 F
(Sauce Tomate, Fromage, Jambon, Œuf, Origan)

RÉGINA 8.200 F
(Sauce Tomate, Jambon, Fromage, Champignon, Origan)

ORANAISE 8.800 F
(Sauce Tomate, Chorizo, Merguez, Champignon, Oignon, Œuf, Fromage)

CALZONE 9.200 F
(Sauce Tomate, Jambon, Champignon, Œuf, Fromage)

FRUITS DE MER 9.500 F
(Sauce Tomate Crémée, Fruits de Mer, Œuf, Fromage)

TROIS FROMAGES 9.200 F
(Sauce Tomate, Chèvre, Fourme d'Ambert, Emmental)

BOLOGNAISE 9.500 F
(Sauce Tomate, Viande Hachée, Fromage)

FERMIÈRE 9.200 F
(Sauce Tomate Crémée, Poulet, Champignon, Œuf, Emmental)

Nos FLAMENKÜCHES

GRATINÉE 7.800 F
(Fromage Blanc, Crème, Lardon, Fromage)

SAVOYARDE 9.800 F
(Fromage Blanc, Crème, Pomme de terre, Lardon, Oignon, Fromage à Raclette)

MONTAGNARDE 9.800 F
(Fromage Blanc, Crème, Rosette, Jambon Cru, Chèvre, Ciboulette)

LES DESSERTS

LE DESSERT DU JOUR 3.500F **SALADE DE FRUITS DU MARCHÉ** 3.500F

COUPE MONT BLANC 4.600F **COUPE DE GLACE** 3.000F
Glace Vanille sur Crème de Marron et Chantilly
Deux Boules de Glace au Choix

COUPE COLONEL 4.800F **CRÈME CATALANE** 4.200F
Glace Citron et Vodka
Crème Prise Brulée

DAME BLANCHE 4.600F **BABA AU RHUM** 4.600F
Glace Vanille Chocolat Chaud et Chantilly
Assortiment de fruits, Baba, Rhum et Chantilly

BANANA SPLIT 4.800F **PANNA COTTA** 4.200F
Banane, 3 Boules de Glaces et chantilly
Panna Cotta et Purée de fruits de saison

COUPE CREOLE 4.200F **PAVLOVA** 5.200F
Glace, Salade de Fruits et Rhum
Meringue, Chantilly et fruits de saison

NOTRE CARTE DES VINS

LES VINS DE LOIRE

SAUMUR CHAMPIGNY 21.500 F

SANCERRE ROUGE 28.200 F

LES CÔTES DU RHONE

CÔTES DU RHONE 18.800 F

LES VINS ROSÉS

CHATEAUX LÉOUBE 28.000 F

CABERNET D'ANJOU 13.800 F

LES VINS BLANCS

SANCERRE BLANC 28.200 F

MUSCADET SÈVRE & MAINE 24.800 F

SYLVANER 24.400 F

LES CHAMPAGNES

LAURENT PERRIER 50.000 F

LES 1/2 BOUTEILLES

MUSCADET SÈVRE & MAINE 14.500 F

LES VINS DE BORDEAUX

CÔTE DE BOURG 18.800 F

A.O.C. Rouge la Croix de Palovsky

MONTAGNE SAINT EMILION 32.800 F

A.O.C. Rouge 2012 L'Art de Maison Neuve

LALANDE DE POMEROL 32.800 F

A.O.C. Rouge 2011 la Faurie Maison Neuve

PESSAC LÉOGNAN 81.200 F

A.O.C. Rouge 2013 Château Larrivet Haut Brion

SAINT-ESTÈPHE 81.200 F

A.O.C. Rouge 2010 Château Cos Labory

HAUT-MÉDOC 32.800 F

A.O.C. Rouge 2011 Château Saint Ahon

SAINT EMILION GRAND CRU 52.800 F

A.O.C. Rouge 2010 *Château Menut des Jacobins*

SAINT JULIEN 52.800 F

A.O.C. Rouge 2012 *Pavillon de Léoville Poyferré*

LES PICHETS

1/4 de Rouge 3.500 F

1/4 de Blanc ou Rosé 4.200 F

1/2 de Rouge 6.800 F

1/2 de Blanc et Rosé 7.800 F