



CARTE D'HIVER

Circus CASINO
BRIANÇON

ENTRÉES STARTERS ANTIPASTI

Soupe du Jour avec croutons

Soup of the day served with croutons

Zuppa del giorno servita con crostini di pane

8€

Terrine du moment, confiture de figues
et salade aux noix

Pâté of the moment with fig chutney
and a green salad with walnuts

Terrina del momento, servita con
marmellata di fichi e insalata con noci



10€

Aumonière de Camembert, sauce groseille orange

Filo Basket of baked camembert

Camembert aumonière servito con salsa di ribes
all'arancia with a Cumberland sauce



11€

Tourte « maison », cocktail de champignons

Homemade mixed mushroom pie
with a short crust pastry

Torta cocktail di funghi fatto in casa



11€

Petite salade Alpine avec Tourtons,
Raviole, noix et dés de fromage

Starter sized Salad with Local Alpine
speciality pastries, walnuts and cheese

Insalatina Alpina con Tourtons, Ravioli,
Noci e Dadini di Formaggio



11€

Planche Charcuterie

Cold meat platter

Tagliere di salumi



12€

Planche Mixte Charcuterie Fromage

Mixed cold meat and cheese platter

Tagliere di formaggi misti di salumi



16€

PLATS MAIN COURSES SECONDI SERVITI CON CONTORNO

Poulet Tikka Massala – Poulet mariné aux épices,
aux arômes indien et riz

Chicken Tikka Masala – Chicken marinated
with Indian spices and creamy tomato sauce,
served with rice



19€

Chicken Tikka Masala – Pollo marinato con spezie,
salsa cremosa di pomodoro ai sapori indiani e riso

Souris d'agneau braisée, caramélisée
à la sauce groseille-romarin, ratatouille et
gratin dauphinois

Braised lamb shank glazed with redcurrant and rosemary
sauce, ratatouille and creamy sliced potatoes



26€

Stinco di agnello brasato, caramellato con salsa di ribes
rosso e rosmarino, ratatouille e dauphinois gratinato

Pavé de saumon Atlantique Mowi
suprême ASC sur lit de fondue de poireau et riz

Grilled Norwegian Mowi supreme Salmon
ASC steak with creamy leeks and rice.



23€

Mowi Supreme ASC Trancio di salmone
atlantico su letto di fonduta di porri e riso

Magret de canard, sauce au poivre vert,
ratatouille et gratin dauphinois

Duck breast with a green pepper sauce,
ratatouille, and creamy sliced potatoes



25€

Petto d'anatra, salsa al pepe verde,
ratatouille e dauphinois gratinato

Entrecôte 300g grillée, frites, salade

Grilled rib steak 300g with chips and salad



25€

Bistecca alla griglia da 300 g, patatine fritte, insalata

Gratin de Ravioles du Dauphiné à la tomme d'Izoard,
crème, salade et jambon cru

Mini local raviolis with a local cheese creamy sauce,
salad and cured ham

Raviole gratinate Dauphiné con crema di toma Izoard,
insalata e prosciutto crudo



19€

Tartare de bœuf aux saveurs asiatiques

Beef tartare with Asian flavors

Tartare di manzo dai sapori asiatici



19€

Lasagnes Bolognaise, salade verte

Lasagna Bolognaise with green salad

Lasagne verdi alla bolognese, insalata verde



16€

Tartiflette, salade

Tartiflette (mountain speciality with potatoes, bacon,
cream, onions and mountain cheese)

Tartiflette di montagna, insalata



16€

Boîte chaude servie avec charcuterie,
pommes de terre grenaille, salade et croûtons

Hot box of cheese served with cold meats,
new potatoes, salad and croutons

Box di formaggi caldi serviti con salumi,
patate novelle, insalata e crostini



19€

BURGERS **HOMEMADE BURGERS** **HAMBURGER DELLA CASA**

Tous servis avec frites et salade
All served with chips and salad
Tutti serviti con patatine e insalata

Burger Classique— Steak Haché 180g, cheddar,
tomate et sauce burger

Classic Cheeseburger with Chips and salad

Cheeseburger classico con patatine e insalata



18€

Burger du moment

Burger of the moment

Bueger del momento



18€

Burger Fermier, cheddar

Farmer's Burger with chicken, cheese

Chicken Cheeseburger



18€

Burger Fermier Végétarien, cheddar

Vegetarian 'chicken' style cheeseburger

Vegetarian Farmer Burger with cheese



18€

DESSERTS

DESSERTS DOLCI

Coupes de glace Signature - demandez la carte

Glace 2 boules

Coppetta di gelato (2 gusti)

2 scoops of ice cream

5€

Crème Brulée

8€

Coupe Limoncello (3 boules sorbet citron de Sicile avec limoncello)

Coupe Limoncello (3 palline di sorbetto al limone con limoncello)

10€

Coupe Limoncello (3 scoops of Scicilian lemon sorbet with limoncello)

Faisselle fruits rouges ou miel

Yogurt francese con purea di frutti rossi o miele

Faisselle (very light cream cheese) with red fruits or honey

8€

Tiramisu

9€

Dessert du Jour

Dolce del giorno

Dessert of the day

7€

Assiette de Fromages de notre région

Tagliere di formaggi regionali

Local cheese plate

9€

Café ou thé gourmand

Café gourmand piatto di pasticcini misti con caffè

Tea or Coffee with a selection of mini desserts

10€

Salade de Fruits frais

Macedonia fresca

Fresh fruit salad

7€

Panna Cotta caramel Coulis de Mangue

Coulis di mango e panna cotta al caramello

Panna Cotta with a mango coulis

7€

Profiteroles à l'italienne

Profiteroles italiani

Italian chocolat and vanilla profiteroles

9€

Moelleux au chocolat accompagné de crème anglaise et glace vanille

Morbido cioccolato accompagnato dalla sua crema pasticcera e gelato alla vaniglia

Soft chocolate cake accompanied by its custard and vanilla ice cream

10€

LISTE DES ALLERGÈNES



Gluten



Crustacés



Œufs



Poisson



Soja



Lait



Céleri



Lupin



Fruits à Coque



Arachides



Moutarde



Graines de Sésame



Sulfites



Mollusques

Tous ces allergènes sont présents dans la cuisine du restaurant, il y a donc des contaminations croisées possibles.
Origine des viandes (consulter l'affiche)

MENU ENFANT

KID MENU MENÙ BAMBINI

Steak Haché ou Aiguillettes de poulet ou Poisson

Beef burger or chicken dippers or fish fingers

Hamburger alla griglia o nuggets di pollo croccanti o pesce

Servi avec frites ou pâtes au beurre

Served with chips or buttery pasta

Servito con patate fritte o pasta al burro



12€

Choix 2 boules de glace

2 scoops of ice cream

Gelato 2 gusti

MÖVENPICK®
THE ART OF SWISS ICE CREAM

NOS OFFRES ET FORMULES



OFFRE SOLO



1 Menu (Entrée-Plat-Dessert)



1 Soft ou Boisson alcoolisée
(1/2 pression, verre de vin ou coupe de prosecco)



10€ en Ticket de jeu

25€



OFFRE DUO



2 Menus (Entrée-Plat-Dessert)



2 Softs ou Boissons alcoolisées
(1/2 pression, verre de vin ou coupe de prosecco)



20€ en Ticket de jeu

50€

MENU SOLO / DUO

Soupe du jour **ou** Terrine du moment **ou** Petite salade Alpine
Soup of the day **or** Terrine of the moment **or** Small Alpine salad
Zuppa del giorno **o** Terrina del momento **o** Insalatina alpina

Pièce du Boucher **ou** Lasagne **ou** plat du jour
Butcher's cut **or** lasagna **or** Dish of the Day
Pezzo da macellaio **o** Lasagne **o** Piatto del giorno

Dessert du Jour **ou** Crème Brulée **ou** Salade de Fruits
Dessert of the day **or** Crème Brulée **or** Fruit Salad
Dessert del giorno **o** Crème Brulée **o** Macedonia di frutta

Conditions des Offres Solo et Duo

Offres non échangeables, non remboursables, non négociables, non cumulables avec d'autres offres en cours.
Menus comprenant entrée + plat + dessert signalés sur la carte + ticket de jeu (non négociable, non remboursable). Offres non valables les jours de fête et soirées à thème. Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. Certains plats peuvent contenir des allergènes, regardez la liste. 1 verre de vin 20cl, au choix rouge (Côtes du Rhône) blanc (Côtes du Lubéron) ou rosé (Pays d'Oc). Coupe apéritive 12cl (Prosecco)

Circus **CASINO**
BRIANÇON

Paielements acceptés



Carte Été 2024. Prix et service compris. Interdiction de fumer ou de vapoter à l'intérieur de l'établissement.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
L'accès à la salle de jeux est réservé aux personnes majeures, non interdites de jeu sur présentation d'une pièce d'identité obligatoire.