



LE CERCLE
RESTAURANT - TAPAS - VINS - BIÈRES

LA CARTE

www.lecercle-manosque.fr
Place Du Terreau - 1 rue de l'île, 04100 Manosque



Tenue correcte exigée - La direction se réserve le droit d'entrée

Cocktails

AVEC ALCOOL* - 11€



NOS MOJITOS

MOJITO

CITRON VERT, RHUM, MENTHE,
SUCRE DE CANNE, PERRIER

MOJITO PASSION

CITRON VERT, RHUM, MENTHE, SUCRE DE
CANNE, CRÈME PASSION, PERRIER

MOJITO FRAISE

CITRON VERT, RHUM, MENTHE, SUCRE DE
CANNE, CRÈME FRAISE, PERRIER

MOJITO MYRTILLES

CITRON VERT, RHUM, MENTHE, SUCRE DE
CANNE, CRÈME MYRTILLE, PERRIER

NOS SPRITZ

CLASSIC SPRITZ

APÉROL, PROSECCO, PERRIER

LIMONCELLO SPRITZ

LIMONCELLO, PROSECCO, PERRIER

ST GERMAIN SPRITZ

PROSECCO, ST GERMAIN, PERRIER

NOS GINS

GIN TONIC

GIN GORDON, SCHWEPES TONIC,
CITRON FRAIS

GIN MISTRAL HIBISCUS

GIN MISTRAL ROSE, SCHWEPES IBISCUS
,FRAMBOISES, FLEURS D'HIBISCUS



NOS ORIGINAUX

MARGARITA

TÉQUILA, JUS DE CITRON, TRIPLE SEC,
CITRON VERT FRAIS.

SANGRIA

VIN ROUGE, TRIPLE SEC, LIMONADE,
CANNELLE, FRUITS FRAIS

PINA COLADA

RHUM, JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO

MOSCOW MULE

VODKA, GINGER BEER ET CITRON VERT

BLOODY MARY

VODKA, JUS DE TOMATE, CITRON, CÉLERI ET
TABASCO

Cocktails

Nos Spécialités

AVEC ALCOOL* - 12€



PORNSTAR MARTINI

VODKA, PASSOA, VANILLE, CITRON VERT

CAMEDDA

VODKA, LITCHI, CRANBERRY, CITRON VERT, VANILLE

EXPRESSO MARTINI

CAFÉ, LIQUEUR DE CAFÉ, SUCRE DE CANNE ET UNE POINTE DE CITRON

AMARETTO SOUR

AMARETTO, CITRON VERT, BLANC D'ŒUF, SUCRE DE CANNE ET ANANAS

BASILIC SMASH

GIN INFUSE AU BASILIC, TRIPLE SEC PURÉE DE PÊCHE,
HUILE D'OLIVE, BASILIC, CITRON VERT

WHITE COCONUT

VODKA, CHANTILLY, NOIX DE COCO, CITRON VERT

SPICY MARGHARITA

TÉQUILA INFUSÉE AU PIMENT, JUS DE CITRON, TRIPLE SEC,
CITRON VERT FRAIS ET TABASCO

GIN CUCUMBER

GIN BOMBAY SAPPHIRE, CONCOMBRE, CITRON, SUCRE ET FLEUR DE SUREAU

COSMOPOLITAIN DU CERCLE :

VODKA, CURAÇAO BLEU, PURÉE DE PÊCHE, CRANBERRY ET CITRON VERT

WHISKY SOUR :

BOURBON, PAMPLEMOUSSE, CITRON, BLANC D'ŒUF ET ANGOSTURA)

Cocktails

Nos Spécialités

SANS ALCOOL* - 8€

VIRGIN MOJITO

CITRON VERT, MENTHE, SUCRE DE CANNE, EAU GAZEUSE

VIRGIN MOJITO PASSION

CITRON VERT, MENTHE, SUCRE DE CANNE,
CRÈME PASSION, LIMONADE

VIRGIN MOJITO FRAISE

CITRON VERT, MENTHE, SUCRE DE CANNE,
CRÈME FRAISE, EAU GAZEUSE

VIRGIN MOJITO MYRTILLES

CITRON VERT, MENTHE, SUCRE DE CANNE,
CRÈME MYRTILLE, LIMONADE

VIRGIN SPRITZ

SIROP PAMPLEMOUSSE, SCHWEPPE'S TONIC



Apéritifs



Whisky (4 cl)

CARDHU AMBER ROCK - 12€
SINGLE MALT, NOTES DE VANILLE ET D'ÉPICES

WOODFORD RESERVE - 15€
*KENTUCKY STRAIGHT BOURBON BOISÉ AVEC
DES NOTES D'ÉPICES, DE FRUITS ET DE FLEURS*

GRAGGANMORE 12 ANS - 15€
SINGLE MALT COMPLEXE

DISARONNO - 12€
INTENSE ET PERSISTENT, NOTES D'AMANDE

BLACK LABEL - 12€
COMPLEXE ET LÉGÈREMENT TOURBÉ

REDBREAST - 12€
WHISKY IRLANDAIS, RICHE EN AROMES ET ÉPICES

LAGAVELIN 8 ANS - 12€
SINGLE MALT TOURBÉ

GLENTURRET - 15€
*WHISKY INTENSE, VIEILLI EN TROIS TYPES DE
FUTS ; COMPLEXITÉ RARE.*

CRAGGANMORE - 15€
*MOELLEUX ET FLEURI, NOTES LÉGÈRES DE BOIS
DE SANTAL*



Digestifs (4cl) 10€

COGNAC VSOP
ARMAGNAC JANNEAU VS
CHARTREUSE
GENÉPI
FARIGOULE

Digestifs (4cl) 6€

GET 27
BAILEYS
LIMONCELLO

Apéritif/Digestif MARTINI ROUGE OU BLANC - 7€

Cave à Rhum (4cl) 14€

RON SECHA DE LA SILVA
(GUATEMALA)

DIPLOMATICO RESERVE
(AMERIQUE LATINE)

EMINENTE
(CUBA)

SANTA TERESA 1976
(VENEZUELA)

GOUVERNEUR XO
(GUADELOUPE)

DON PAPA BAROKO
(PHILIPINE)

BUMBU ORIGINAL
(CARAIBES)

BUMBU XO

CRÈME DE RHUM BUMBU
(CARAIBES)

ZACAPA 23 (GUATEMALA)



Vodka (4cl)

BELVEDERE - 10€
ROMANOV - 10€

Tapas

*Pour commander,
choisissez le(s)
numéro(s) de
votre choix !*

1. FOIE GRAS MAISON ET SES TOASTS 15€
2. PLANCHE DE CHARCUTERIE 22€
3. PLANCHE DE FROMAGES 22€
4. PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGE 22€
5. FALAFELS SAUCE À LA GRECQUE 8€
6. ARANCINIS TRUFFÉS 12€
7. BEIGNETS DE CALAMARS SAUCE COCKTAIL 10€
8. TEMPURAS DE CREVETTES SAUCE AIGRE DOUCE 12€
9. ASSIETTE DE NEMS AUX CREVETTES ET SES CRUDITÉS 14€
10. CUISSES DE GRENOUILLES DU CHEF 14€
11. TATAKI DE BŒUF SAUCE DU MOMENT 16€
12. PATATAS BRAVAS 6€
13. LÉGUMES RÔTIS (SELON ARRIVAGE) 8€
14. BOL DE SALADE 4€
15. GYOZAS SAUCE THAI 10€
16. CAMEMBERT RÔTI 15€
17. BROCHETTES DE GAMBAS LARDÉES 17€
18. DUO DE BURGERS 15€



Nos Pizzas

BASE AU CHOIX

(SAUCE TOMATE OU CRÈME FRAÎCHE)

MARGHERITA - 12€
MOZZARELLA, BASILIC

3 FROMAGES - 13€
MOZZARELLA, CHÈVRE ET EMMENTAL

TARTIFLETTE - 15€
POMMES DE TERRE, REBLOCHON,
LARDONS GRILLÉS.

CHÈVRE MIEL - 13€

BUCHE DE CHÈVRE
ET MIEL DE PROVENCE

TARTUFO - 18€
TARTUFATA MOZZARELLA,
BURRATA CRÈMEUSE

PISTACCHIO - 16€
PISTACHE, MORTADELLE,
BURRATA CRÈMEUSE ET BASILIC



MENU ENFANT À 12€
UN SIROP + STEAK HACHÉ FRITES
OU TENDERS FRITES + UNE BOULE DE GLACE

BRUSCHETTA

CAMPAGNARDE - 16€

BRUSCHETTA SAUMON

FROMAGE FRAIS - 16€

SALADE PÉRIGOURDINE - 17€

**TARTE SALÉE DU MOMENT,
FRITES ET SALADE - 13€90**

Nos Plats

MAGRET DE CANARD ENTIER
SAUCE MIEL, FRITES ET LÉGUMES
RÔTIS - 28€

ENTRECÔTE À PARTAGER (OU
PAS) DE 350G, FRITES MAISON,
LÉGUMES RÔTIS ET SALADE,
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL - 34€

CARRÉ D'AGNEAU CONFIT,
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET
SALADE FRAICHE - 26€

BURGER ROSSINI, POMMES DE
TERRE RÔTIES ET SALADE - 21€

ONGLET DE BOEUF, BEURRE
MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES
ET SALADE - 18€90

RISOTTO À LA TRUFFE ET
BURRATA - 23€

BOITE CHAUDE, CHARCUTERIE À
LA COUPE, POMMES DE TERRE AU
FOUR ET SALADE - 24€

DAURADE ENTIÈRE, RIZ VÉNÉRÉ
ET LÉGUMES RÔTIS - 27€



Nos Desserts

Les bouches de Cyril : desserts maison



LE PARIS-BREST - 8€90

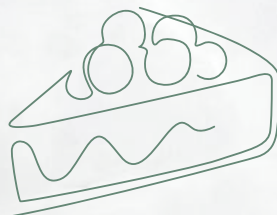
CHOUX CRAQUELIN, PRALINÉ
ET GANACHE PRALINÉ

LA TARTE CITRON MERINGUÉE REVISITÉE - 8€90

CRUMBLE, CRÉMEUX CITRON
ET MERINGUE ITALIENNE

LE SNICKERS - 8€90

CRUMBLE, CARAMEL BEURRE SALÉ,
GANACHE CHOCOLAT AU LAIT ET CARAMEL.



LA FRAMBOISE - 8€90

CRÈME VANILLE ET CHOCOLAT BLANC,
COMPOSÉE DE FRAMBOISE ET CITRON VERT

CAFÉ GOURMAND - 10€90

NOS GLACES :

1 BOULE : 3.50€

2 BOULES : 6€

3 BOULES : 9€

*PARFUMS AU CHOIX : VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, RHUM-
RAISIN, CARAMEL, PISTACHE, CITRON, MANGUE, COCO,
FRAISE*

Bières

Pressions

	25CL	50CL
FADA BLONDE (5.5°)	4€	7€50
FADA BLANCHE (5°)	5€	9€
BIÈRE DU MOMENT	5.50€	10€
DELIRIUM RED (33cl)	6€	10€
MONACO / PANACHÉ	4€	7€50

Bières Rafraîchissantes - 7€

DESPERADOS / CORONA 33CL

Les IPA (33cl) - 8.50€

LAGUNITAS / LA MORDUE

Les Blanches (33cl) - 7€

GRIMBERGEN

Les Ambrées et Brunes (33cl) - 8€50

GRIMBERGEN AMBRÉE / LA BÊTE / LA KWAK

Les Rouges (33cl) - 7€

LIEFMAN'S (25CL) / CHERRY CHOUFFE

Bières Blondes et Triples (33 cl) - 8€50

FADA TRIPLE / TRIPLE KARMELIET



**Bière 1664 Blonde,
Sans Alcool - 5€50**



Vins au Verre



VINS BLANCS – 12,5cl

CHÂTEAU PARADIS – ESSENCIEL – AOP AIX-EN-PROVENCE – BIO – 6€

SAUVIGNON / VERMENTINO - NOTES FLORALES ET D'AGRUMES, ROND ET VIF.

DOMAINE DES BERGERIES – L'APOSTROPHE – MÉDITERRANÉE IGP – LUBÉRON – 8€

SAUVIGNON | VIOGNIER – Élégant. Aromatique. Vif et floral.

DOMAINE DE LA BÊCHE – BOURGOGNE AOP – 8€

CHARDONNAY – Frais. Notes florales. Aubépine. Belle rondeur.

DOMAINE DES BERGERIES – L'ERMITÉ – IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE – 10€

VIOGNIER | MARSANNE – Riche. Suave. Belle fraîcheur.

DOMAINE DE JOY – ENJOY – AOP CÔTES DE GASCogne – 8€

SAUVIGNON | PINOT GRIS – Sucré et envoûtant

VINS ROSÉS – 12,5cl

DOMAINE DES BERGERIES – PAPA RAZZI – MÉDITERRANÉE IGP – LUBÉRON – 8€

CINSAULT | GRENACHE | CARIGNAN – Gourmand. Généreux. Petits fruits rouges frais.

MIRATI – IGP MÉDITERRANÉE – 6€

Cinsault – Léger et sec, notes d'acidité

DOMAINE DES BERGERIES – TERRACOTA – IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE – 9€

SYRAH – Fruits blancs gorgés par le soleil. Tutoie les fleurs blanches.

VINS ROUGES – 12,5cl

FAMILLE PERRIN – CUVÉE PERRIN – AOP CÔTES DU RHÔNE – 6€

Grenache / Syrah – Notes de fruits rouges et touche de réglisse

DOMAINE DES BERGERIES – VIA DOMITIA – IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE – 9€

NEBBIOLO | SYRAH – Fruits rouges cerise et griotte. Structure harmonieuse. Digestes avec tanins fondus.

DOMAINE DES EVIGNEAUX – RASTEAU AOP – 9€

GRENACHE | SYRAH | CARIGNAN | MOURVÈDRE | CINSAULT – Complexe. Fruits rouges mûrs. Épices. Tanins robustes.

DOMAINE DE PALLUS – CHINON AOP – 8€

CABERNET FRANC – Tendre. Notes florales. Épices. Belle fraîcheur.

DOMAINE DE BRESCOUT – 8€

PINOT NOIR – Élégant, savoureux et minéral

CUVÉE PERRIN – 9€

GRENACHE | SYRAH – Notes de fruits rouges et touche de réglisse





Vins Bouteilles

VINS ROUGES - 75cl

LA PROVENCE

DOMAINE DES BERGERIES – VIA DOMINITIA – IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE – 45€

Nebbiolo / Syrah – Structure harmonieuse, tanins fondus

CLOS VENTURI – 1769 VENTURI – AOP CORSE – BIO – 40€

Niellucciu / Syrah / Sciaccarellu – Élégant, tanins soyeux et notes d'épices

VALLÉE DU RHÔNE

FAMILLE PERRIN – CUVÉE PERRIN – AOP CÔTES DU RHÔNE – 28€

Grenache / Syrah – Notes de fruits rouges et touche de réglisse

MARRENON – GRAND MARRENON – AOP LUBERON – 30€

Syrah / Grenache noir – Gourmand et flatteur, petits fruits mûrs confiturés

TRADITION – AOP RASTEAU – 40€

Grenache / Syrah / Carignan / Cinsault – Vin complexe, tanins robustes et notes d'épices

DOMAINE DU MURINAIS – AIGRETTES – AOP CROZES-HERMITAGE – BIO – 42€

Syrah – Saveurs de fruits rouges, vin gourmand et sensation charnue

PAUL JABOULET AÎNÉ – GRAND POMPÉE – AOP SAINT-JOSEPH – 55€

Syrah – Équilibré et droit, tanins fondus et belle persistance aromatique

E. GUIGAL – BRUNE & BLONDE – AOP CÔTE-RÔTIE – 80€

Syrah / Viognier – Élégant et harmonieux, arômes de framboise, mûre et vanille

LANGUEDOC

DOMAINE DE BRESOU – PINOT NOIR – IGP PAYS D'OC – 28€

Pinot noir – Élégant, savoureux et minéral

CHÂTEAU LANCYRE – AOP PIC SAINT LOUP – BIO – 30€

Syrah / Grenache / Carignan – Rond et soyeux, bel équilibre

BOURGOGNE

VINCENT GIRARDIN – LES VIGNOTS – AOP POMMARD – 90€

Pinot noir – Élégant et rond, légèrement boisé, belle longueur

BORDELAIS

CHÂTEAU H. BOUTISSE – AOP SAINT-ÉMILION – 48€

Merlot / Cabernet franc / Cabernet sauvignon – Complexe, tannique et racé

DOMAINE BORIES MANOUX – CHÂTEAU BEAU-SITE – AOP SAINT-ESTÈPHE – 75€

Cabernet sauvignon / Merlot – Vin complexe et suave, belle longueur

LOIRE

LES GRAVIÈRES – AOP CHINON – 35€

Cabernet franc – Tendre avec de belles notes florales, belle fraîcheur





Vins Bouteilles

VINS BLANCS - 75cl

LA PROVENCE

CHÂTEAU PARADIS – ESSENCIEL – AOP AIX-EN-PROVENCE – BIO – 28€

Sauvignon / Vermentino – Notes florales et d'agrumes, rond et vif

DOMAINE CLOS RÉAL – RÉAL – AOP CÔTES DE PROVENCE – BIO – 30€

Clairette / Vermentino – Arômes de fruits blancs et d'agrumes, légèrement boisé

DOMAINE DES BERGERIES – L'ERMITE – IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE – 49€

Vermentino – Riche, suave et doté d'une belle fraîcheur

CHÂTEAU SALETES – AOP BANDOL – BIO – 58€

Sauvignon – Complexe et élégant, minéral et fumé

VALLÉE DU RHÔNE

MARRENON – GRAND MARRENON – AOP LUBERON – 30€

Vermentino / Grenache blanc – Intense et complexe, joli gras

DOMAINE DES PEYRE – L'APOSTROPHE – AOP VENTOUX – 30€

Sauvignon / Viognier – Élégant et aromatique, vif et floral

PAUL JABOULET AÎNÉ – LES JALETS – AOP SAINT-JOSEPH – 50€

Marsanne / Roussanne – Rond et souple, notes de fruits blancs

CÔTES DE GASCOGNE

DOMAINE DE JOY – ENJOY – AOP CÔTES DE GASCOGNE – 29€

Sauvignon / Pinot gris – Sucré et envoûtant

BOURGOGNE

DOMAINE DE LA BÊCHE – AOP CHARDONNAY – 30€

Chardonnay – Frais, notes de fleurs, belle rondeur

DOMAINE DES HÉRITIÈRES – AOP CHABLIS – 48€

Chardonnay – Complexe, fruits frais et agrumes, belle longueur

DOMAINE OTT – CHÂTEAU DE SELLE – CRU CLASSÉ – AOP CÔTES DE PROVENCE – 60€

Grenache / Cinsault – Fin et minéral, notes de pêche, abricot et vanille

LOIRE

P. VATTAN DOMAINE SAINT-ROMBLE – AOP SANCERRE – 52€

Sauvignon – Vin aromatique, équilibré et complexe

ITALIE

CANTINE CELLARO – GRILLO LUMA – IGT SICILIA – 30€

Grillo – Gourmand et fin, frais et puissant





Vins Bouteilles

VINS ROSÉS - 75CL

LA PROVENCE

MIRATI – IGP MÉDITERRANÉE – 28€

Cinsault – Léger et sec, notes d'acidité

DOMAINE DES BERGERIES – TERRACOTA – IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE – 45€

Syrah – Fruits blancs gorgés par le soleil

CLOS RÉAL – RÉAL – AOC CÔTES DE PROVENCE – BIO – 30€

Grenache / Syrah / Cinsault / Carignan – Grande élégance, fin et frais

DOMAINE DE LA GARENNE – AOP BANDOL – 40€

Mourvèdre / Cinsault / Grenache – Du caractère, notes de fruits exotiques et épices

CHÂTEAU MINUTY – M DE MINUTY – AOP CÔTES DE PROVENCE – 45€

Syrah / Grenache / Cinsault – Fruité et frais, intense et gourmand



Champagnes & Vins Mousseux



	COUPE 12,5CL	BOUTEILLE 75CL
PROSECCO	6€	30€
PAUL ROMAIN	9€	60€
CHANDON GARDEN SPRITZ	10€	45€
MOËT & CHANDON	12€	80€
VEUVE CLIQUOT	15€	140€
DOM PÉRIGNON		280€





LE CERCLE
RESTAURANT - TAPAS - VINS - BIÈRES

www.lecercle-manosque.fr

Place Du Terreau
1 rue de l'île, 04100 Manosque