



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, CRÈME
PASSION, PERRIER

MOJITO FRAISE

CITRON VERT, RHUM, MENTHE, CRÈME
FRAISE, PERRIER

MOJITO MYRTILLES

CITRON VERT, RHUM, MENTHE, CRÈME
MYRTILLE, PERRIER

MOJITO FRAMBOISE

CITRON VERT, RHUM, MENTHE, CRÈME
FRAMBOISE, 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, SCHWEPPE'S TONIC,
CITRON FRAIS

GIN DAISY

GIN MISTRAL ROSE, TRIPLE SEC,
GRENADINE, CITRON FRAIS



NOS ORIGINAUX

MARGARITA (SUPP. SPICY 1€)

TÉQUILA, JUS DE CITRON, TRIPLE SEC,
CITRON VERT FRAIS, (TEQUILA PIMENTÉE).

PINA COLADA

RHUM, JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO

DAIQUIRI (PASSION, FRAISE FRAMBOISE OU MYRTILLE)

RHUM, CITRON VERT, SIROP DE SUCRE

MOSCOW MULE

VODKA, GINGER BEER ET CITRON VERT

BLOODY MARY

VODKA, JUS DE TOMATE, CITRON, CÉLERI ET
TABASCO



LE CERCLE
ESTABLISHMENT SINCE 1988

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

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

GIN PASSION

GIN GORDON, PURÉE DE PASSION, SIROP DE SUCRE, CITRON VERT



LE CERCLE

Cocktails

Nos Spécialités

SANS ALCOOL* - 8€

VIRGIN MOJITO

CITRON VERT, MENTHE, SUCRE DE CANNE, PERRIER

VIRGIN MOJITO PASSION

CITRON VERT, MENTHE, PURÉE PASSION,
PERRIER

VIRGIN MOJITO FRAISE

CITRON VERT, MENTHE, PURÉE FRAISE,
PERRIER

VIRGIN MOJITO MYRTILLES

CITRON VERT, MENTHE, PURÉE MYRTILLE,
PERRIER

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE

CITRON VERT, MENTHE, PURÉE FRAMBOISE,
PERRIER

VIRGIN SPRITZ

SIROP DE PÊCHE, VANILLE, JUS EXOTIQUE,
SCHWEPES TONIC





LE CERCLE

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

Vodka

(4cl)

BELVEDERE - 10€

ROMANOV - 10€

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)

GOVERNEUR XO

(GUADELOUPE)

DON PAPA BAROKO

(PHILIPINE)

BUMBU ORIGINAL

(CARAIBES)

BUMBU XO

CRÈME DE RHUM BUMBU

(CARAIBES)

ZACAPA 23 (GUATEMALA)





LE CERCLE

Tapas

PLANCHE DE CHARCUTERIE 22€

PLANCHE DE FROMAGES 22€

PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGE 22€

PETITE PLANCHE AU CHOIX (CHARCUTERIE, FROMAGE OU MIXTE) 11€

POP CORN TRUFFÉS AU PARMESAN ET AU PAPRIKA 6€

HOUMOUS CITRONNÉ MAISON 8€

TARTARE DE TOMATES ET DÉS DE FÊTA 8€

BURRATA CRÉMEUSE 9€

ARANCINIS TRUFFÉS MAISON 12€

CREVETTES SNACKÉES AU PAPRIKA 13€

FRITURE DE LA MER 13€



MENU 36€

ENTRÉES

ARANCINIS TRUFFÉS

ou

TARTARE DE TOMATES ET DÉS DE FÊTA

ou

PETITE PLANCHE DE CHARCUTERIE

PLATS

PLAT À LA CARTE AU CHOIX

DESSERTS

TARTE DU MOMENT

ou

MIRAGE TROPICAL

ou

L'ULTIME CHOCOLAT





LE CERCLE

NOS PLATS

Côté froid

BOWL MEDITERRANÉEN - QUINOA, FÊTA ET CRUDITÉS 14€

SALADE CÉSAR 16€

CARPACCIO DE TOMATES, BURRATA ET ROQUETTE 17€

TARTINE POULET, AVOCAT ET FROMAGE FRAIS 16€

***TARTINE JAMBON, BURRATA ET TOMATES 18€**

TARTARE DE BOEUF, FRITES ET SALADE 19€



Côté chaud

CLUB SANDWICH AU POULET, CHEDDAR ET CRUDITÉS, FRITES ET SALADE 15€

SUPRÊME DE POULET, LINGUINES ET CRÈME PARMESAN 16€

***FILET DE DAURADE, SAUCE VIERGE ET LÉGUMES 18€**

***BURGER ITALIEN, FRITES MAISON ET SALADE 21€**

***FAUX FILET, FRITES MAISON, LÉGUMES RÔTIS ET SALADE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 23€**



Nos Pizzas

BASE AU CHOIX

(SAUCE TOMATE OU CRÈME FRAÎCHE)

**MARGHERITA - 12€
MOZZARELLA, PESTO, BASILIC**

**CHORIZO - 14€
EMMENTAL, CHORIZO**

**ITALIENNE - 15€
JAMBON DE PARME, BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES, BASILIC**

MENU ENFANT À 12€

**UN SIROP + STEAK HACHÉ FRITES
OU FILET DE POULET FRITES + UNE BOULE DE GLACE**





Nos Desserts



Les bouches de Cyril : desserts maison

TARTE DU MOMENT 8€

MIRAGE TROPICAL 9€

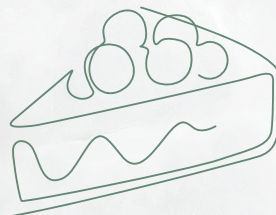
BISCUIT CITRON VERT, COMPOTÉE DE FRUITS EXOTIQUES,
MOUSSE COCO ET GANACHE VANILLE

L'ULTIME CHOCOLAT 9€

BISCUIT AMANDE, CROUSTILLANT FEUILLETINE FLEUR DE SEL
ET MOUSSE AU CHOCOLAT

LE VANILLE À PARTAGER 16€

MOUSSE VANILLE, CROUSTILLANT FEUILLETINE
ET NOTE DE CAMEL ET VANILLE



CAFÉ GOURMAND 11€

MIGNIARDISES DU MOMENT

NOS GLACES :

1 BOULE : 3.50€

2 BOULES : 6€

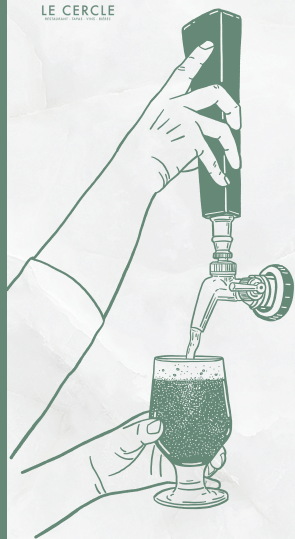
3 BOULES : 9€

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



LE CERCLE
RESTAURANT & BAR

Bières



Pressions

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

Bières Rafrâchissantes - 7€

DESPERADOS / CORONA 33CL

Les IPA (33cl) - 8.50€

LAGUNITAS / LA MORDUE

Les Blanches (33cl) - 7€

GRIMBERGEN

Les Ambrées et Brunnes (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 CORONA,
Sans Alcool - 5€50



LE CERCLE

Vins au Verre



VINS BLANCS – 12,5cl

DOMAINE DE NOSARY - PREMIER RENDEZ-VOUS - IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE - 5€

ROLLE / VIOGNIER - Notes fruitées (banane, pêche et fruits exotiques), Rond et frais.

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

SAUVIGNON / VERMENTINO - Notes florales et d'agrumes, rond et vif.

DOMAINE DES PEYRE – 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'ERMITE – 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 DE NOSARY - ENTRE AMIS - IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE - 5€

GRENACHE / SYRAH / ROLLE - Aromatiques précises et élégantes, Rond et frais.

DOMAINE DES PEYRE – PAPARAZZI – 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

DOMAINE DE NOSARY - L'INSTANT - IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE - 5€

GRENACHE / SYRAH - Notes poivrées et bouquet de fruits rouges, léger et gourmand.

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 DE NOSARY - L'INSTANT - IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE - 22€

Grenache / Syrah - Notes poivrées et bouquet de fruits rouges, léger et gourmand.

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 BRESCOU - 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

DOMAINE DE NOSARY - PREMIER RENDEZ-VOUS - IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE - 22€

ROLLE / VIOGNIER - Notes fruitées (banane, pêche et fruits exotiques), Rond et frais.

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 SALETTES - 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

DOMAINE DE NOSARY - ENTRE AMIS - IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE - 5€

Grenache / Syrah / Rolle - Aromatiques précises et élégantes, Rond et frais.

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