

LE CYRIL RESTAURANT

Ouvert 7/7 - du lundi au samedi de 7h30 à 22h30 - dimanche de 10h30 à 22h30



Tél. : 01 30 10 42 33 - 3 Place Niépce - 95240 Corneilles-en-Parisis

Tapas

TERRE – MER

Croustillants de volaille et sa crème Caesar,
toast foie gras, saumon fumé sur blinis avec crème fraîche à la ciboulette,
verrines de Tatare de thon

PLANCHA CHARCUTIERE

Rosettes, chorizo, saucisson à l'ail, terrine de campagne, pain, cornichons et beurre

PLANCHA DE FROMAGE

Camembert, comté, reblochon, chèvre

FRIED FOOD

Beignets mozzarella, beignets de calamars, beignets d'oignons frits,
pané de camembert, finger de volailles, sauce tartare

XL

XXL

14.00 €

6.50 €

11.00 €

6.50 €

11.00 €

8.50 €

14.00 €

Bières

PRESSIONS

AFFLIGEN – PELFORTH – SPECIALE – MONACO - TANGO
PANACHE

BIERES BOUTEILLES

HEINELEN, PELFORTH BRUNE, LEFFE, DESPERADOS
STELLA ARTOIS SANS ALCOOL 25 CL

GIRAFE

AFFLIGEN – PELFORTH – SPECIALE

25cl

3.80 €

3.50 €

33cl

5.10 €

4.00 €

50cl

7.50 €

6.50 €

1 litre

14.00 €

2 litres

27.00 €

3 litres

36.00 €

Sodas et Jus de fruits

Coca-Cola / light / Zero 33 cl	4.10 €
Ice-Tea 25 cl	3.90 €
Orangina 25 cl	3.90 €
Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum	3.90 €
Jus de fruits au choix 25 cl	3.90 €
<i>Pomme, abricot, orange, ananas, pamplemousse, banane, Jus de tomate</i>	
Limonade 25 cl	3.20 €
Sirop à l'eau 25 cl	2.00 €
Sirop au lait 25 cl	2.80 €
Fruits pressés orange, citron 12 cl	5.50 €
Diabolo	3.50 €

Les Eaux

Perrier 33 cl	3.60 €
Evian, San Pellegrino, Badoit 50 cl	3.80 €
Evian, San Pellegrino, Badoit 100 cl	5.10 €

Supplément Rondelle de citron ou sirop 0.30 € €

Nos Cocktails (sans alcool)

Paradise : jus d'orange, ananas, pamplemousse, sirop de grenadine

Tata didi : sirop de coco, nectar de banane, jus d'ananas

Fleur d'amour : nectar de banane, nectar de mangue, jus d'ananas, saupoudre coco râpé

Pomme d'amour : jus de pomme, sirop de fraise bonbon, jus d'orange

Jungle green : jus d'orange, goût kiwi, nectar de banane, sirop pomme verte

Virgin mojito : sucre de canne, sirop de mojito, menthe fraîche, citron vert, limonade

6,50 €

Nos Cocktails (avec alcool)

Aperol spritz : aperol, vin blanc, eau gazeuse, tranche d'orange

Piña colada 15 cl : rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas

Malibu 15 cl : orange ou ananas ou coca-cola

Téquila sunrise 15 cl : téquila, jus d'orange, grenadine

Cosmopolitain 15 cl : vodka, triple sec, cranberry, jus de citron vert, sucre de canne

Mami mary 15 cl : vodka, passion, jus d'orange, grenadine

Margarita 15 cl : tequila, triple sec, nectar de citron vert

Gin-fizz 15 cl : gin, sucre de canne, jus de citron vert, limonade

Blue lagoon 15 cl : vodka, curaçao bleu, jus de citron vert

Swimming pool : rhum, vodka : jus d'ananas, curaçao, cocktail pina colada

7,50 €



Nos Mojitos

Mojito ou Passion Mojito ou Fraise 20 cl 8.50 €

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de mojito, limonade

Mojito Royal 20 cl 9.50 €

Rhum blanc, champagne, citron vert, menthe fraîche, cassonade, sirop de mojito

Les Apéritifs

Ricard, pastis 2 cl 4.50 €

Martini 5 cl (rouge ou blanc ou rosé) 4.60 €

Campari 5 cl , Porto (rouge, blanc, rosé) 4.60 €

Américano maison 12 cl 7.00 €

Gin, vodka, Rhum, Téquila 5.00 €

Kir vin blanc 12 cl 4.10 €

Kir Breton (cidre) 12 cl (Cassis, framboise, mûre, pêche, griotte) 4.10 €

Kir chardonnay 12 cl (Cassis, framboise, mûre, pêche, griotte) 4.50 €

Kir Royal 12 cl (Cassis, framboise, mûre, pêche, griotte) 7.50 €

Coupe de champagne 12 cl 7.00 €



Les Whiskys

4 cl

Ballantine's 6.00 €

J&B 6.00 €

Johnnie Walker 6.00 €

Clan Campbell 6.00 €

Jack Daniels 7.50 €

Chivas Regal 8.00 €

Jameson 7.50 €

Bush Mills 7.50 €

Tullamore 7.50 €

Pour tout accompagnement de soda : 1,20 €

Les entrées

Cassolette d'escargots et son beurre d'ail maison* (X6)	7.00 €
Cassolette d'escargots et son beurre d'ail maison* (X12)	12.50 €
Foie gras 100% <i>Duo de toasts pain brioché, Pain de mie aux céréales</i>	11.50 €
Brochettes de croustillant de volaille, salade, tomates*	6.50 €
Tartare de tomate au thon sauce cocktail*	7.00 €
Trio de saumon* <i>Rillettes, tartare, saumon fumé, blinis, toasts pain de mie aux céréales</i>	8.50 €
Duo de beignets <i>Calamars et crevettes et sa sauce tartare</i>	8.00 €
Suggestion du jour	6.50 €

Les salades

La Caesar* <i>Salade, tomates confites, blanc de poulet, œuf dur, croutons, Copeau de parmesan</i>	13.80 €
La Chavignol* <i>Salade, tomates, lardons, crottin de Chavignol sur toast</i>	12.50 €
La Cyril* <i>Salade, tomates, blanc de poulet, œuf dur, jambon Serano, reblochon</i>	13.00 €
La Délice de la mer* <i>Salade, tomates, saumon fumé, crevettes décortiquées, filet d'hareng</i>	14.50 €
La Landaise* <i>Salade, tomates, gésiers de volaille, pomme de terre, magret fumé, foie gras, toasts</i>	15.50 €
La Parisienne* <i>Salade, tomates, jambon blanc, comté, œuf dur</i>	13.50 €
Camembert chaud* <i>Salade, tomates, œuf dur, pomme de terre grenaille, pané de camembert, Noix, jambon Serano</i>	14.50 €

Menu enfant

(jusqu'à 8 ans)

Boisson :

Diabolo grenadine
ou
jus d'orange
ou
coca-cola

8.50 €

Plat :

Galette jambon-fromage
ou
Steak haché
ou
2 brochettes croustillants de poulet

Garniture :

Frites, Pennes ou Haricots verts

Dessert :

Glace 2 boules
(vanille, fraise, café, chocolat)
ou
Push Haribo-glace

Menu Midi*

Formule Ardoise

Retrouvez l'entrée, les plats et le dessert sur l'ardoise

1 entrée
+ 1 plat au choix
+ 1 dessert suggestion du jour
+ 1 verre de vin rouge, rosé ou blanc
18.50 €

1 entrée + 1 plat au choix
OU
1 plat au choix + 1 dessert
+ 1 verre de vin rouge, rosé ou blanc
16.50 €

1 plat au choix
+ 1 verre de vin rouge, rosé ou blanc
14.00 €

Demandez l'ardoise au serveur

* Midi uniquement de 12h à 14h30
sauf week end et jours fériés

Menu Midi*

1 entrée
+ 1 plat au choix*
+ 1 dessert

14.00 €

1 entrée + 1 plat au choix
OU
1 plat au choix + 1 dessert

12.00 €

*Au choix

Entrée : Crudités ou œuf mayonnaise ou
pâté de campagne ou
éventail de tomates

Plat : Omelette gruyère ou
pennes bolognaise ou
escalope de poulet crème ou
merguez

Garniture : Frites, riz, haricots verts

Dessert : Fromage blanc, crêpe sucre,
glace 2 boules (pafum au choix)

* Midi uniquement de 12h à 14h30
sauf week end et jours fériés

Nos pâtes

Linguine ou Penne

Fruits de mer*	14.50 €
A la Carbonara, Lardons, crème, œuf*	11.50 €
Saumon frais et Saumon Fumé, crème*	13.50 €
Al pesto, Tomates, basilic*	10.50 €
A la bolognaise*	11.50 €

Suggestion du mois

Nos poissons

Pave de saumon linguines ou riz*

Sauce suprême

17.90 €

Saint-jacques Cyril*

Vin blanc, ail, champignons, tomate, crème, riz

21.80 €

Brochette de la mer*

Saumon, saint-Jacques, poisson du jour, beurre blanc, linguine

18.90 €

Gratin dieppois et ses linguines*

Fruits de mers, saint-Jacques, saumon, tomate, crème fraîche, ail, persils

18.50 €

Chaque 3^{ème} vendredi
du mois moules frites et
son verre de vin blanc

Nos burgers maison

Burger Cyril*

Bun's, salade, tomate, foie gras, steak haché charolais 180 g, comté, oignons

16.10 €

Fish Burger*

Bun's, salade, tomate, oignons, poisson pane maison, sauce tartare

15.60 €

Burger à l'Italienne*

Bun's, salade, croustillant de poulet, mozzarella Buffalo, sauce pesto, tomate

15.10 €

Nos viandes

Bœufs viande de race

Côtes de bœuf Charolaise pour 2 personnes 1.2 kg* 49.50 €

Entrecôte Charolaise grillée 250 gr* 18.20 €

Filet de bœuf 200 gr* 21.00 €

Carpaccio Black Angus* 15.50 €

Parmesan, Câpres, Huile d'Olive, Citron

Tartare charolais 180 gr* (préparé ou non) 14,30 €

Veau origine FR ou CE

Escalope de veau Normande* 17.70 €

Flambée calva, champignons, crème fraîche, pommes

Escalope Cyril* 18.00 €

Gratinée, jambon de pays, sauce moutarde

Escalope milanaise* 17.50 €

Sauce tomate aillée

Toutes nos viandes sont proposées
avec sauce au choix :
Nos sauces : Barbecue, béarnaise,
échalotes, poivre, tartare, roquefort

NOS GARNITURES :

Frites, Haricots verts, Riz,
Salade verte, Linguine,
Pomme de terre grenailles,
Légumes du jour
Assiette seule de Frites
ou de légumes

3.50 €

Nos galettes de sarazin

Classiques*

Galette Emmental ou Galette œuf	6.80 €
Galette Jambon Emmental ou Jambon Cœuf	8.00 €
Galette Emmental, Thon, Crème fraîche	8.50 €
Galette jambon	7.00 €

Complètes*

La Complète : Cœuf, Emmental, jambon	9.50 €
La Landaise : Emmental gésiers, magret, foie gras, Pomme de terre	14.20 €
La Montagnarde : Fromage à raclette, poitrine, Pomme de terre, jambon Serrano	13.80 €
La Norvégienne : Saumon fumé, crème d'ail, Persil, emmental	13.50 €
La Cyril : Emmental, lardons, poulet, pomme de terre, Crème fraîche	11.50 €
La Dieppoise : Emmental, fruits de mer, saint jacques, crème d'ail	14.00 €
La Bretonne : Emmental râpé, œuf, lardons, champignons, oignons, Andouille de Guémenée	11.50 €
La 4 fromages : Emmental râpe, roquefort, reblochon, Chèvre	10.20 €
L'Orientale : Emmental râpé, bolognaise, oignons, olives, merguez, œuf	13.80 €
La St Jacques : Noix de St jacques sur fondue de poireaux, Emmental	14.00 €

Toutes nos
galettes sont
accompagnées
de salade

Pour tout ingrédient
supplémentaire : 1.30 €



Menu Galette*

13.80 €

- 1 bolée de cidre
- +1 galette salé au choix dans les Classiques
- +1 crêpe sucrée au choix dans les simples

* Midi uniquement de 12h à 14h30 sauf week end et jours fériés

Pour tout changement ou modification exige le retour à la carte merci de votre compréhension.

Nos crêpes de froment

Simple*

Beurre, sucre	4.50 €
Nutella ou chocolat	5.20 €
Miel	4.80 €
Compote de pommes ou Crème de marron	5.50 €
Caramel beurre salé	6.00 €
Confiture (fraise, abricot, framboise, orange, groseille, beurre, sucre, jus de citron)	5.50 €

Composées*

Banane, chocolat ou Nutella	6.50 €
Antillaise : banane, glace rhum - raisin, flambée au rhum	7.50 €
Belle-Hélène : poire au sirop, glace vanille, chocolat chaud	7.00 €
Cyril : banane, glace vanille, caramel beurre salé	7.00 €
Saint-Michel : crème de marron, glace vanille, chocolat chaud	7.00 €
Cher Papi : pommes caramélisées, glace vanille, chocolat	7.00 €
Cormeillaise : glace menthe-chocolat, chocolat chaud, Gets27	7.50 €
Normande : pommes caramélisées, flambée au calvados	7.50 €
Flambée : beurre, sucre, alcool au choix : calva, rhum, grand marnier	7.00 €

Pour tout ingrédient
supplémentaire : 1.30 €

Les boissons chaudes

Café ou Décaféiné	2.00 €
Double Café ou Décaféiné	3.90 €
Crème, Chocolat chaud	4.50 €
Café ou Chocolat Viennois	5.00 €
Grog (rhum, miel, eau)	6.50 €
Thés :	3.50 €

*Earl Grey, Darjeeling, Fruits rouges,
Orange cannelle, Vert à la Menthe*

Infusions :	3.50 €
<i>Tilleul, Tilleul-menthe, Verveine, Verveine-Menthe</i>	

Accompagnement : rondelle de citron ou lait 0.30 €

Les digestifs

Irish Coffee

8,50 €

**Cognac,
Calvados, Poire, Gets 27,
Gets 31, Armagnac,
Marie Brizad, Balley's, Amaretto,
Limoncello, Cointreau, Fraise des
bois, Mirabelle, Manzana,
Grand' Marnier
(4cl)**

6.50 €

Carte des vins

	Verre 14cl	Pichet 25cl	Pichet 50cl	Bouteille 37,5cl	Bouteille 75cl
Rouge					
AOP Bordeaux Supérieur	4.50 €	8.50 €	14.00 €	-	19.90 €
AOP Côte de Bordeaux Château Nenine	6.00 €	10.00 €	18.00 €	-	26.00 €
AOP Bouilly	-	-	-	17.50 €	26.50 €
AOP Saint Amour	-	-	-	-	29.00 €
AOP Côte du Rhône	4.50 €	8.50 €	16.00 €	-	19.90 €
AOP Saint Nicolas de Bougueil	-	-	-	-	24.00 €
AOP Santenay Bourgogne les Champs Claude	-	-	-	-	39.50 €
Pichet Rouge	2.90 €	5.20 €	9.50 €		
Rosé					
AOP Côte de Provence Estandon	4.50 €	8.50 €	16.00 €	-	19.90 €
AOP M de Minuty	-	-	-	-	29.50 €
AOP Gris Blanc	6.00 €	10.00 €	18.00 €	-	26.00 €
Pichet Rose	2.90 €	5.20 €	9.50 €		
Blanc					
Chardonnay Viognier	4.50 €	8.50 €	16.00 €	-	19.90 €
AOP Petit Chablis Vibrant	-	-	-	-	26.80 €
IGP Charme d'Automne de Colombelle Mœlleux	5.00 €	9.50 €	17.50 €	-	26.00 €
Pichet Blanc	2.90 €	5.20 €	9.50 €		
Champagne					
Champagne Pelletier	7.00 €	-	-	-	39.00 €
Champagne Pelletier rosé	-	-	-	-	46.00 €



ORGANISATIONS :

Baptêmes
Anniversaires
Mariages

Privatisation de la salle



VENTE A EMPORTER

-10% sur tous les plats

