

# Menu Acrobat

## Printemps - Été

Coupe de blanc de blanc et crème de cassis  
Pièces apéritives

---

Asperge verte en deux cuissons, œuf parfait  
et vinaigrette aux fruits de la passion

---

Brochette de bœuf mariné, artichaut poivrade en barigoule  
Sauce Yakitori et polenta crémeuse

---

Fruits rouges à la Verveine sur une tranche de pastèque comme une tartelette

75€



Menu hiver valable de mars à juin 2024. Hors Boissons.  
Des menus alternatifs sont possibles en fonction des régimes et intolérances alimentaires.  
Réservations de groupes de plus de 25 personnes : [groupes@cirqueimagine.com](mailto:groupes@cirqueimagine.com)

Cirque Imagine

# Menu Acrobate

## Printemps - Été

Coupe de blanc de blanc et crème de cassis  
Pièces apéritives

---

Asperge verte en deux cuissons, œuf parfait  
et vinaigrette aux fruits de la passion

---

Brochette de bœuf mariné, artichaut poivrade en barigoule  
Sauce Yakitori et polenta crémeuse

---

Fruits rouges à la Verveine sur une tranche de pastèque comme une tartelette



Menu hiver valable de mars à juin 2024. Hors Boissons.  
Des menus alternatifs sont possibles en fonction des régimes et intolérances alimentaires.  
Réservations de groupes de plus de 25 personnes : [groupes@cirqueimagine.com](mailto:groupes@cirqueimagine.com)

# Cirque Imagine

# Menu Voltige

## Printemps - Été

Coupe de champagne  
Pièces apéritives

---

Finger de saumon mariné au sel fumé petits pois, fèves  
et salicorne liés à la sauce tzatziki

---

Roulade de chapon, sauce aux morilles  
Champignons Sylvestre en persillade et fleurs de courgette farcies

---

Blanc mangé citron basilic, crumble au chocolat

# 95€



Menu hiver valable de mars à juin 2024. Hors Boissons.  
Des menus alternatifs sont possibles en fonction des régimes et intolérances alimentaires.  
Réservations de groupes de plus de 25 personnes : [groupes@cirqueimagine.com](mailto:groupes@cirqueimagine.com)

# Cirque Imagine

# Menu Voltige

## Printemps - Été

Coupe de champagne  
Pièces apéritives

---

Finger de saumon mariné au sel fumé petits pois, fèves  
et salicorne liés à la sauce tzatziki

---

Roulade de chapon, sauce aux morilles  
Champignons Sylvestre en persillade et fleurs de courgette farcies

---

Blanc mangé citron basilic, crumble au chocolat



Menu hiver valable de mars à juin 2024. Hors Boissons.  
Des menus alternatifs sont possibles en fonction des régimes et intolérances alimentaires.  
Réservations de groupes de plus de 25 personnes : [groupes@cirqueimagine.com](mailto:groupes@cirqueimagine.com)

# Cirque Imagine

# Menu Imagine

## Printemps - Été

Coupe de blanc de blanc & crème de cassis  
Pièces apéritives

---

Taboulé aux herbes fraîches (menthe, basilic), dés de féta  
et déclinaison de pastèque

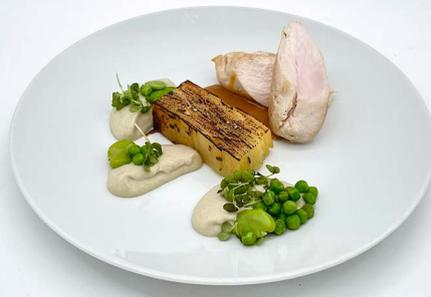
---

Ballotine de volaille basse température  
Pressé de pomme de terre à l'estragon, purée d'artichaut  
et jus aux senteurs de cardamome

---

Assiette de fromages secs (Fournol et Brie)  
Crèmeux vanille romarin sur son sablé aux amandes et pêche rôtie en verrine

65€



Menu hiver valable de mars à juin 2024. Hors Boissons.  
Des menus alternatifs sont possibles en fonction des régimes et intolérances alimentaires.  
Réservations de groupes de plus de 25 personnes : [groupes@cirqueimagine.com](mailto:groupes@cirqueimagine.com)

Cirque Imagine

# Menu Acrobat

## Printemps - Été

Coupe de blanc de blanc et crème de cassis  
Pièces apéritives

Asperge verte en deux cuissons, œuf parfait  
et vinaigrette aux fruits de la passion

Brochette de bœuf mariné, artichaut poivrade en barigoule  
Sauce Yakitori et polenta crémeuse

*Alternative poisson : Filets de rougets comme une bouillabaisse  
croûtons et aïoli*

Fruits rouges à la Verveine sur une tranche de pastèque comme une tartelette

75€



Menu hiver valable de mars à juin 2024. Hors Boissons.  
Des menus alternatifs sont possibles en fonction des régimes et intolérances alimentaires.  
Réservations de groupes de plus de 25 personnes : [groupes@cirqueimagine.com](mailto:groupes@cirqueimagine.com)

Cirque Imagine

# Menu Voltige

## Printemps - Été

Coupe de champagne  
Pièces apéritives

---

Finger de saumon mariné au sel fumé petits pois, fèves  
et salicorne liés à la sauce tzatziki

---

Roulade de chapon, sauce aux morilles  
Champignons Sylvestre en persillade et fleurs de courgette farcies  
*Alternative poisson : Filets de rougets comme une bouillabaisse  
croûtons et aioli*

---

Blanc mangé citron basilic, crumble au chocolat

95€



Menu hiver valable de mars à juin 2024. Hors Boissons.  
Des menus alternatifs sont possibles en fonction des régimes et intolérances alimentaires.  
Réservations de groupes de plus de 25 personnes : [groupes@cirqueimagine.com](mailto:groupes@cirqueimagine.com)

Cirque Imagine

# Menu Imagine

## Printemps - Été

Coupe de blanc de blanc & crème de cassis  
Pièces apéritives

---

Taboulé aux herbes fraîches (menthe, basilic), dés de féta  
et déclinaison de pastèque

---

Ballotine de volaille basse température  
Pressé de pomme de terre à l'estragon, purée d'artichaut  
et jus aux senteurs de cardamome

*Alternative poisson : Filet de lieu noir en croûte Provençale  
Printanière de légumes embeurrée et beurre blanc citronné*

---

Assiette de fromages secs (Fournol et Brie)  
Crèmeux vanille romarin sur son sablé aux amandes et pêche rôtie en verrine

Eau minérale - 1 bouteille pour 4 personnes  
Vin rouge «Marius» - 1 bouteille pour 4 personnes  
Café & Thé



Menu hiver valable de mars à juin 2024 . Hors Boissons.  
Des menus alternatifs sont possibles en fonction des régimes et intolérances alimentaires.  
Réservations de groupes de plus de 25 personnes : [groupes@cirqueimagine.com](mailto:groupes@cirqueimagine.com)

# Cirque Imagine

# Menu Équilibre

## Printemps - Été

Coupe de blanc de blanc & crème de cassis  
Pièces apéritives

---

Taboulé Libanais cuit au citron et tofu caramélisé au sirop d'érable

---

Chou vert farci aux légumes du moment sauce vierge acidulée

---

Cheese cake végan aux senteurs exotiques

75€



Menu hiver valable de mars à juin 2024. Hors Boissons.  
Des menus alternatifs sont possibles en fonction des régimes et intolérances alimentaires.  
Réservations de groupes de plus de 25 personnes : [groupes@cirqueimagine.com](mailto:groupes@cirqueimagine.com)

Cirque Imagine

# Menu Enfant

## Printemps - Été

Jus de fruits & Pièces apéritives

---

Finger de fromage au cœur coulant

---

Burger bicolore, potatoes et ketchup maison

---

Fondant au chocolat et sa glace vanille

# 50€



Menu hiver valable de septembre 2023 à février 2024. Hors Boissons.  
Des menus alternatifs sont possibles en fonction des régimes et intolérances alimentaires.  
Réservations de groupes de plus de 25 personnes : [groupes@cirqueimagine.com](mailto:groupes@cirqueimagine.com)

# Cirque Imagine