

C I R A

UNE ODE À LA FRENCH RIVIERA

Inspiré par la lumière dorée de la Méditerranée, Cira évoque la chaleur des côtes baignées de soleil et l'élégance naturelle de la Côte d'Azur. Tout comme le soleil qui a inspiré son nom, Cira incarne la chaleur, l'éclat et l'élégance sans effort, apportant lumière, énergie et convivialité sur l'une des avenues les plus emblématiques du monde.



Inspired by the golden light of the Mediterranean, Cira evokes the warmth of sun-drenched coastlines and the effortless elegance of the French Riviera. Just like the sun that inspires its name, Cira embodies warmth, radiance, and effortless elegance and brings light, energy, and conviviality to one of the world's most iconic avenues.



NOTRE MENU ENSOLEILLÉ

Our Sunny Menu

Du lundi au vendredi - From Monday to Friday

De 12:00 à 14:30 - From 12:00 pm to 2:30 pm

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Cira vous propose une escapade méditerranéenne à l'heure du déjeuner. Chaque semaine, le Chef élabore une sélection de saison, inspirée des plus belles trouvailles du marché.

STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT

Cira invites you to enjoy a Mediterranean escape at lunchtime. Each week, the Chef creates a seasonal selection inspired by the finest market produce.

35



 Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros, taxes et service compris. Chèques bancaires non acceptés.
Net prices in euros, taxes and service included. Bank cheques are not accepted.

ENTRÉES

Starters

TOMATES DU SOLEIL, STRACCIATELLA ET PESTO DE BASILIC  15

Sun-ripened tomatoes, stracciatella and basil pesto

SÉRIOLE EN TIRADITO, ÉCLATS DE BOUTARGUE ET PERLES DE CITRON CAVIAR 20

Amberjack tiradito, bottarga shavings and finger lime pearls

PASTÈQUE GRILLÉE À LA BRAISE, FETA ET CONCOMBRE  12

Grilled watermelon, feta cheese and cucumber

VITELLO TONNATO À LA CIRA, CÂPRES, ANCHOIS ET PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE 18

Cira-style vitello tonnato, capers, anchovies and mustard seed pickles

TARTARE DE THON ROUGE, HUILE D'OLIVE NOUVELLE ET AGRUMES DU SUD 18

Tuna tartare, new-season olive oil and Southern citrus



 Végétarien | Vegetarian

Merci d'informer notre Maître d'hôtel si vous êtes concernés par des allergies alimentaires.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your waiter prior to ordering.

PLATS

Main Courses

Cuisson au grill sur sarments de vigne - Grilled over vine cuttings embers

DORADE ROYALE GRILLÉE 49

Sauce vierge d'herbes, petits pois et menthe fraîche
Fire-grilled sea bream, vierge sauce, green peas and fresh mint

GAMBAS BLACK TIGER AU FEU 34

Fenouil en textures, sauce anisée et huile d'aneth
Fire-grilled Black Tiger prawns, fennel in textures, anise sauce and dill oil

POULPE SAISI AU FEU DE VIGNE 42

Risotto aux herbes méditerranéennes
Octopus seared over vine embers, Mediterranean herb risotto

MILLEFEUILLE DE BŒUF ET CHAMPIGNONS À LA BRAISE 34

Sauce yaourt aux herbes et courgettes au feu
Fire-grilled beef and mushroom millefeuille, herb yogurt sauce and fire-roasted zucchini

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE PENDANT 16H 34

Pois chiches et herbes fraîches
16-hour slow-cooked lamb shoulder, chickpeas and fresh herbs

CAROTTES FONDANTES ET CROQUANTES 🌿 24

Stracciatella, éclats de pistache
Tender and crunchy carrots, stracciatella, pistachio crumble

CÔTE DE BŒUF NORMANDE 1 KG 139 Pour 2 personnes / for two

2 accompagnements au choix, sauce aux herbes façon chimichurri
Normandy rib of beef (1 kg) - choice of two sides, chimichurri-style herb sauce

PIÈCE DU BOUCHER 29

1 accompagnement au choix, jus de bœuf
Butcher's cut, choice of one side, beef jus

🌿 Végétarien | Vegetarian

Origines des viandes : France et Union européenne.
Meat origins: France and the European Union.

PLATS BAMBINI

Children's Main Courses

Pour les enfants de moins de 12 ans - For children under 12

PÂTES POMODORO ET BASILIC 🌿 15

Pomodoro pasta with basil

CAROTTES FONDANTES ET CROQUANTES 🌿 15

Stracciatella, éclats de pistache
Tender and crunchy carrots, stracciatella, pistachio crumble

STEAK HACHÉ DU BOUCHER 15

Accompagnement au choix
Butcher's minced beef steak with a side of your choice

GARNITURES

Sides

PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE 🌿 10

Olive oil mashed potatoes

ASPERGES VERTES GRILLÉES 🌿 10

Fire-grilled green asparagus

CŒUR DE LAITUE 🌿 10

Baby gem lettuce

RISOTTO AU CITRON 🌿 10

Lemon risotto

FRITES 🌿 10

French fries

🌿 Végétarien | Vegetarian

Merci d'informer notre Maître d'hôtel si vous êtes concernés par des allergies alimentaires.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your waiter prior to ordering.

DESSERTS

YAOURT GREC GLACÉ, NOIX TORRÉFIÉES, MIEL ET HUILE D'OLIVE 🌿 12

Frozen Greek yogurt with walnuts, honey and olive oil

FRUITS D'ÉTÉ TRANCHÉS 🌿 12

Pastèque, melon Charentais et melon jaune tranchés
Sliced Watermelon, Charentais Melon and Yellow Melon

CITRON GIVRÉ AU JARDIN DU SUD 🌿 14

Frosted lemon from the Southern garden

MOUSSE AU CHOCOLAT CIRA 🌿 12

Cira signature chocolate mousse

TIRAMISU PISTACHE GRIOTTE 🌿 12

Pistachio and Morello cherry tiramisu

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS 🌿 6/la boule, per scoop

Philippe Faur - Maître glacier

Huile d'olive, calisson, citron, stracciatella, amarena, chocolat, framboise, mascarpone

Ice creams and sorbets selection - olive oil, calisson, lemon, stracciatella, amarena cherry, chocolate, raspberry, mascarpone



🌿 Végétarien | Vegetarian

Prix nets en euros, taxes et service compris. Chèques bancaires non acceptés.
Net prices in euros, taxes and service included. Bank cheques are not accepted.

NOS HUILES D'OLIVES

Our Olive Oils

Prolongez l'expérience aromatique - Extend the aromatic experience

LUCANGELI

· HÉRITAGE · GOURMAND · SUBLIMÉ ·

Cet été, Cira s'est associée à Lucangeli, maison emblématique franco-italienne, pour vous proposer une sélection d'huiles d'olive d'exception. Héritière d'un savoir-faire transmis de génération en génération, Lucangeli célèbre l'authenticité, le terroir et l'excellence méditerranéenne.

This summer, Cira has partnered with Lucangeli, an iconic Franco-Italian house, to offer a selection of exceptional olive oils. Rooted in generations of craftsmanship, Lucangeli celebrates authenticity, terroir, and Mediterranean excellence.

BOUTEILLE HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR LUCANGELI X CIRA 200ML 35

Lucangeli x Cira organic ripe fruity olive oil - 200ml bottle

BOUTEILLE HUILE D'OLIVE BERGAMOTE LUCANGELI 200ML 28

Lucangeli bergamot olive oil - 200ml bottle

BOUTEILLE HUILE D'OLIVE FRUITÉ MÛR LUCANGELI 1L 49

Lucangeli organic ripe fruity olive oil - 1L bottle



🌿 Végétarien | Vegetarian

Merci d'informer notre Maître d'hôtel si vous êtes concernés par des allergies alimentaires.
If you have any concerns regarding food allergies, please alert your waiter prior to ordering.

C I R A



Follow us

70 AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES, PARIS

WWW.CIRA-RESTAURANT.COM

+33 (0)1 53 93 55 06