



Menu – Carte

"Couleur Printanière..."

Nos Entrées

Salade de Patates Douces aux Ecrevisses, Saumon Fumé façon Piémontaise
Foie Gras de Canard Maison et sa Compotée de Rhubarbe
Carpaccio de Cabillaud Cru et sa Vinaigrette de Légumes
Emincé de Betteraves, Noix et ses Miettes de Féta
Aumônière Croquante de Bleu et Gésiers de Canard
Terrine de Volaille Rôtie aux Légumes, en Gelée
Notre Dégustation "Printanière" d'Entrées
(Foie gras, Terrine Volaille, Carpaccio Cabillaud & Piémontaise)

Nos Poissons

Pavé de Saumon et sa Sauce Moutarde aux Algues
Filet de Dorade et son Beurre Blanc à l'Aneth
Dos de Colin et son Velouté à l'Aïoli
Cœur de Merlu à l'Armoricaine

Pissaladière Végétarienne aux Légumes du Soleil ()*



Nos Viandes

Emincé de Foie de Veau et sa sauce "Marchand de Vin"
Navarin d'Agneau aux Citrons, Olives et Tomates
Magret de Canard et sa Douceur aux Groseilles
Filet de Bœuf et son Velouté aux Poivres Parfumé aux Truffes
(Suppl. 3, 00€)

Nos Fromages (Suppl.)

Croquant de Rocamadour en Feuille de Brick
Tartine de Munster au Cumin
Ronde de nos Fromages sur Salade



(*): Plat Végétarien

Nos Desserts

(à commander en début de Repas)

Pudding de Pain d'Epices Perdu, glace Chocolat Blanc et son Caramel

Soupe de Framboises à la Menthe Fraîche et ses Eclats de Fraises

Mousse Bavaroise aux Fruits de la Passion et Noix de Coco

"Quiche" sucrée aux Mangues et aux Pêches

Moelleux au Chocolat et au Praliné

Crème Brûlée à la Fleur d'Oranger

"After Eight"

(Glace Menthe/Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly et Gouttes de Chocolat)



Nos Formules

Le "Capucin" Express : 19,00 Euro

(Plat garni (Poisson ou Viande))

Le Petit "Capucin" : 24,00 Euro

(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)

Le "Capucin" Gourmand : 31,00 Euro

(Entrée +Plat +Dessert)

Le "Capucin" Gastronomique : 36,00 Euro

(Poisson +Viande +Dessert)

Le "Capucin" Gourmet : 40,00 Euro

(Entrée +Poisson +Viande +Dessert)

Nos Fromages : 7,00 Euro

Le Mini "Capucin" : (Enfant de moins de 10 Ans) 16,00 Euro

(1/2Entrée+1/2Plat ou 1/2Plat+1/2Dessert ou 1/2Entrée+1/2Dessert)

Nos viandes sont d'origines : Françaises, Allemandes et Hollandaises