



Menu – Carte

"Couleur Estivale..."

Nos Entrées

Carpaccio de Melon et son Eventail de Magrets Fumés

Pain de Thon à la Tomate et sa Mayonnaise Verte

Foie Gras de Canard "Maison" au Curcuma

Makis de Saumon Fumé au Chèvre Frais

Clafoutis au Chorizo, Poivron & Tomate

Gaspacho de Betterave & Courgette

Notre Dégustation "Estivale" d'Entrées

(Foie Gras, Gaspacho, Pain de Thon & Makis)

Nos Poissons

Pavé de Saumon à la Crème de Moules

Filet de Bar et sa Sauce Aigre-Douce

Rougets Poêlés et sa Sauce Vierge

Curry de Flétan à l'Indienne

"Jambalaya Végétarien" aux Légumes de Saison ()*



Nos Viandes

Tournedos de Magret de Canard à la Framboise

Fricassée de Rognon de Veau à la Parisienne

Carbonade de Joes de Porc

Filet de Bœuf et sa Sauce Béarnaise Tomatée

(Suppl.3, 00€)



Nos Fromages (Suppl.)

Tartine de Chaource aux Herbes de Provence

Croquant de Bleu en Feuille de Brick

Ronde de nos Fromages sur Salade



() : Plat Végétarien*

Nos Desserts

(à commander en début de Repas)

Tartelette aux Pêches & Amande, façon "Normande"

La "Fraise Melba" revisitée aux Couleurs des Iles

Brownie au Chocolat & Noix, Chocolat Chaud

Muffin aux Myrtilles & Chocolat Blanc

Tiramisu aux Framboises & Spéculos

Crème Brûlée à la Menthe Fraîche

Soufflée Glacé aux Cassis



Nos Formules

Le "Capucin" Express : 20,00 Euro
(Plat garni (Poisson ou Viande))

Le Petit "Capucin" : 27,00 Euro
(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)

Le "Capucin" Gourmand : 35,00 Euro
(Entrée +Plat +Dessert)

Le "Capucin" Gastronomique : 40,00 Euro
(Poisson +Viande +Dessert)

Le "Capucin" Gourmet : 47,00 Euro
(Entrée +Poisson +Viande +Dessert)

Nos Fromages : 8,00 Euro

Le Mini "Capucin" : (Enfant de moins de 10 Ans) 17,00 Euro
(1/2Entrée+1/2Plat ou 1/2Plat+1/2Dessert ou 1/2Entrée+1/2Dessert)