



Menu – Carte

"Couleur Automne..."

Nos Entrées

Foie Gras de Canard "Maison" et sa Confiture de Fignes

Ficelle "Picarde" aux Noix de Saint-Jacques

Notre Dégustation "Automnale" d'Entrées

(Foie gras, Escargots, Crème Vichyssoise & Ceviche)

Ceviche de Saumon à l'Avocat et Surimi

Fricassée d'Escargots à la Bordelaise

Crème "Vichyssoise" Végétarienne

Tarte Fine façon "Tartiflette"

Nos Poissons

Parmentier de Saumon Aillé à la Mousseline de Chou-Fleur

Aile de Raie et son Beurre Meunière Framboises et Câpres

Dos de Julienne et son Beurre Blanc aux Noix

Filets de Tacaud et sa Crème au Foie Gras

Risotto aux Morilles ()*

Nos Viandes

Sauté de "Marcassin" façon "Bourguignon" 

"Pluma" de Porc et sa Sauce Charcutière 

Emincé de Rognon de Veau au Poivre 

Filet de Bœuf et son Crémeux au Roquefort 

(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)

Poire Pochée au Vin Rouge de "nos Régions" et sa Glace Cannelle

Charlotte Citron aux "Biscuits de Reims" et son Coulis

Omelette "Norvégienne" Chocolat & Orange, Flambée

Pudding de "Pain d'Epices" et son Caramel

Crème Brûlée aux Fruits de la Passion

Crumble aux Pommes & Mûres

Profiteroles "Tout Chocolat"



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)