



Menu – Carte

"Couleur Printanière..."

Nos Entrées

Langue de Bœuf en Gelée, Vinaigrette Moutarde à l'Ancienne

Nems aux Sardines, Crème de Vinaigre Balsamique

Foie Gras de Canard aux Eclats de Cornichons

Notre Dégustation "Printanière" d'Entrées

(Foie gras, Potage, Langue de Bœuf & Nem)

Tartine aux Couleurs de "Haute Savoie"

Classique Potage "Julienne Darblay"

Quiche aux Gésiers de Volaille



Nos Poissons

Filet de Dorade "Sébastè" et son Beurre Blanc au Curry

Darne de Thon "Albacore", Coulis de Foie Gras

Mijoté de Poulpe aux Légumes du Soleil

Saumon Poêlé et sa Sauce Aioli

Bourguignon de Champignons de Paris ()*



Nos Viandes

Fricassée de Rognons, sauce Piquante

Araignée de Cochon à "l'Arrabiata"

Navarin d'Agneau à la Tomate

Filet de Bœuf et sa Crème au Bleu d'Auvergne

(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)

Soupe de Fraises au Coulis de Framboises Mentholé

Omelette Norvégienne Pomme & Cassis Flambée

Pudding de "Spéculos", Caramel et Glace Vanille

Tarte Fine aux Poires sur sa Crème de Marron

Charlotte aux Framboises & Noix de Coco

Crème Brûlée au Parfum de Carambar

Mousse au Chocolat Praliné



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)

Nos viandes sont d'origines : Française & Royaume Uni