



Menu – Carte

"Couleur Estivale..."

Nos Entrées

Tartine de Saint Marcellin & ses Lardons de Chorizo sur Salade

Foie Gras de Canard Maison et son Chutney aux Pêches

Rosace de Melon et sa Chiffonnade de Saumon Fumé

Poêlée d'Escargots sur Salade du "Puy" Vinaigrette

Terrine de Rougets et sa Crème Fraîche à l'Aneth

Notre Dégustation "Printanière" d'Entrées

(Foie gras, Soupe Rose, Melon & Saumon Fumé)

Soupe Rose Froide "Saltibarsciai"

Nos Poissons

"Pané Maison" de Merlan et sa Sauce Tartare au Curry

Brandade de Saumon à la Mousseline de Petit Pois

Aile de Raie à la "Grenobloise" de nos Ecoles

Fricassée de Joue de Cabillaud Basquaise

Moussaka Végétarienne aux Légumes du Soleil ()*



Nos Viandes

Rognon de Veau aux Oignons, Lardons et Champignons de Paris

Emincé de Filet de Bœuf et son Concassé de Tomate à l'Ail

Navarin d'Agneau aux Arômes d'Algues

T-Bone de Veau au Velouté de Foie Gras

(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)

Tartelette "Alsacienne" aux Mangues et aux Pêches

Ile Flottante et sa Crème Anglaise à la Framboise

Mille Feuilles au Chocolat à la Mousse Pralinée

Mousse Bavaroise aux Cassis et Noix de Coco

Fraises "Melba" à la Glace Pistache

Crème Brûlée au Cacao "Poulain"

Tiramisu Tout Abricot



Nos Formules

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

Le Petit "Capucin" : 25,00 Euro
(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)

Le "Capucin" Gourmand : 32,00 Euro
(Entrée +Plat +Dessert)

Le "Capucin" Gastronomique : 37,00 Euro
(Poisson +Viande +Dessert)

Le "Capucin" Gourmet : 41,00 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 : Françaises, Allemandes et Hollandaises