



Menu – Carte

"Couleur Printanière..."

Nos Entrées

Foie Gras de Canard et son Cœur de Blanc de Volaille Epicé 

Tartine de Coulommiers et ses Pétales de Magret Fumé

Croquettes aux Légumes Printaniers sur Salade

Tiramisu Salé au Chèvre et au Saumon Fumé

Terrine Océane et sa Sauce Cocktail

Œufs "Mimosa" de Rouget

Notre Dégustation "Printanière" d'Entrées

(Foie gras, Croquette, Terrine Océane & Œuf)

Nos Poissons

Dos de Cabillaud aux Ecaillés de "Rosette" et sa Sauce Tomate

Blanc de Julienne, Hollandaise à la Ciboulette

Filet d'Esturgeon au Velouté de Foie Gras

Filet de Truite Rose à "l'Arlésienne"




Fougasse Végétarienne aux Cœurs D'Artichauts et son Pesto ()*

Nos Viandes

Ragoût de Sauté d'Agneau au Thym et aux Citrons 

Araignée de Porcinet au Miel et aux Framboises 

Emincé de Foie de Veau en "Persillade" 

Filet de Bœuf et sa Sauce "Choron" 

(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)

Riz au Lait au "Safran" et aux Pépites d'Abricots séchés

Tartelette aux Fraises et Amande, Façon "Bourdalou"

Mousse au Chocolat aux Eclats de Framboises

Soufflé Glacé à l'Ananas Parfumé au Rhum

Clafoutis aux Mangues & Rhubarbes

Crème Brûlée "After Eight"

Banane "Version Melba"

(Rondelles de Banane, glace Banane, Chocolat Chaud & Chantilly)



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 : Française & Royaume Uni