



Menu – Carte

"Couleur Estivale..."

Nos Entrées

Saint-Marcellin dans son Enveloppe de Jambon Cru Pané sur Salade
Tartare de Saumon Cru et Miettes de Surimi à l'Huile de Café

Rosace de Melon et ses Lamelles de Viandes de Grison

Foie Gras de Canard Maison parfumé au Safran

Fricassée d'Escargots à la Bourguignonne

Gaspacho de Concombre & Feta

Notre Dégustation "Estivale" d'Entrées

(Foie Gras, Gaspacho, Escargots & Tartare de Saumon)

Nos Poissons

Dos de Lieu Noir aux Tomates et aux 2 Olives

Anneaux d'Encornets façon Basquaise

Poêlée de Rougets "Minute" au Pesto

Filet d'Eglefin et son Beurre Blanc

Paëlla Végétarienne (*)



Nos Viandes

Rognon de Veau & Gambas à la Crème de Whisky

Filet Mignon de Cochon aux Cassis et aux Citrons

Sauté de Veau "Marengo" Classique de nos Ecoles

Filet de Bœuf et sa Sauce aux 5 Baies

(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 au Chocolat Noir façon "Liégeois" et ses Croûtons de "Gâche"

Charlotte aux Fraises aux Biscuits de "Reims" et son Coulis

Crème Brûlée au Parfum de "Verveine Menthe"

Tartelette "Alsacienne" aux Framboises

Nougat Glacé aux Fruits de Saison

Crumble aux Pêches et aux Mûres

Dame Blanche "Revisitée"

(Glace Vanille, Caramel, Chantilly et Amande)



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