



Menu – Carte

"Couleur Printanière..."

Nos Entrées

Foie Gras de Canard et ses Marbrures de Viande de Grison 

Gaspacho de Concombre et Betterave à la Menthe Fraîche

Tartare de Thon au Citron Vert, sauce Soja et Coriandre

Crottin de Chèvre "Lardé" Rôti sur sa Pomme "Gala"

Terrine de Blanc de Volaille aux Morilles

Œufs à la Diable au Saumon Fumé

Notre Dégustation "Printanière" d'Entrées

(Foie gras, Gaspacho, Terrine de Volaille & Tartare de Thon)

Nos Poissons

Pavé de Saumon et sa Sauce Bordelaise aux Oignons

Blanquette de Poissons et Crevettes au Safran

Filets de Rouget et sa Crème de Poivrons


Bar et son Beurre Blanc à l'Aneth

Cassoulet Végétarien aux Légumes du Soleil ()*



Nos Viandes

Mignon de Cochon à la Graine de Moutarde et aux Noix 

Souris d'Agneau Confite au Miel, Thym et au Citron 

Emincé de Rognon de Veau et sa Sauce Piquante 

Filet de Bœuf aux Lardons, Sauce "Capriny" 

(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)

Bavarois à l'Ananas et Fruit de la Passion, Coulis de Framboises

Ile Flottante à l'Orange et sa Crème Anglaise à la Noix de Coco

Pomme Rôtie sur Sa Gâche et son Caramel Beurre salé

Charlotte au Chocolat aux Eclats de Noisettes

Crème Brûlée Infusée "au Thé Vert / Citron"

Quiche "Sucrée" aux Fraises et aux Poires

Banana Split aux "Couleurs des Îles"

(Rondelles de Banane, glace Banane, Vanille, Noix de Coco, Chocolat Chaud & Chantilly)



Nos Formules

Le "Capucin" Express : 20,00 Euro

(Plat garni (Poisson ou Viande))

Le Petit "Capucin" : 26,00 Euro

(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)

Le "Capucin" Gourmand : 34,00 Euro

(Entrée +Plat +Dessert)

Le "Capucin" Gastronomique : 39,00 Euro

(Poisson +Viande +Dessert)

Le "Capucin" Gourmet : 45,00 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