



Menu – Carte

"Couleur Estivale..."

Nos Entrées

Bouchée à la Reine et sa Béchamel au St Nectaire & Morteau
Foie Gras de Canard Maison et ses Eclats de Gésiers Confits
Gaspacho de Melon et ses Lamelles de Jambon de Serrano
Ceviche de Dorade au Gingembre & Oignons Rouges
Terrine de Thon et sa Sauce Cocktail
Quiche au Bleu, Noix & Raisins Sec
Notre Dégustation "Estivale" d'Entrées
(Foie Gras, Gaspacho, Terrine & Ceviche)





Nos Poissons

Aile de Raie et son Beurre "Coloré" au Vinaigre de Framboises
Parmentier de Saumon Aillé à la Mousseline de Brocoli
Mijoté d'Anneaux d'Encornets à la Tomate & Basilic
Dos de Cabillaud, sauce Pesto

"Curry" aux Légumes de Saison (*)



Nos Viandes

Fricassée de Rognon de Veau aux Lardons de Chorizo 
Joue de Porc façon "Daube" au Rosé de Provence 
Cuisse de "Volaille Jaune" à la Basquaise 
Filet de Bœuf et son Velouté au Foie Gras 
(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)

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

Profiteroles au Sorbet Poire et son Chocolat Chaud

Riz au Lait à la Noix de Coco & Framboises

Chocolat Noir 55% à notre Façon "Melba"

(Glace Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly & Gouttes de Chocolat)

Clafoutis aux Abricots et aux Amandes

Crème Brûlée au Parfum de "Pêche"

Soufflée Glacé aux Myrtilles



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)