



Menu – Carte

"Couleur Automne..."

Nos Entrées

Tartine d'Andouille de "Guémené" et sa Complicité "Normande"

Velouté de "Cucurbitacées" et sa Julienne de Poireaux

Foie Gras de Canard "Maison" aux Eclats de Noix

Rouleau de Saumon Fumé à la Farce de Cabillaud

Bouchée à la Reine aux Saint-Jacques et Cèpes

Notre Dégustation "Automnale" d'Entrées

(Foie gras, Rouleau de Saumon, Velouté & Œuf Mimosa)

Œuf "Mimosa" au Thon

Nos Poissons

Filets de Maquereaux et son Beurre Blanc aux Moules

Blanc de Flétan et sa Sauce "Normande"

Pavé de Merlu à la Crème de Foie Gras


Bar et son Beurre d'Anchois

Brouillade d'Œufs aux Cèpes ()*

Nos Viandes

Pavé de Selle d'Agneau à la Moutarde et sa Purée de Flageolet 

Carbonade de Cerf à la Bière Blonde 

Rognons de Veau à la "Parisienne" 

Filet de Bœuf aux Girolles et son Jus à l'Ail 

(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)

Pancakes et sa Crème Pâtissière au Café, Chocolat Chaud

Tarte Fine aux Pommes Flambée à la Liqueur d'Orange

Crème au Chocolat et son Liégeois au Cacao Amer

Crumble de "Spéculos" aux Poires & Mangues

Pudding de "Biscuits Cuillère" et son Caramel

Charlotte aux Mûres et son Coulis

Crème Brûlée 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)