



Menu – Carte

"Couleur Printanière..."

Nos Entrées

Œufs "Mimosa" à la Truite Fumée sur son Lit de Salade

Gaspacho "Printanier" de Concombre et Poivron Vert

Pain de Viande au Confit et Magret de Canard

Tartine de Maroilles aux Ecailles de "Mortreau" »

Foie Gras de Canard aux Miettes de "Surimi"

Tartare de Cabillaud aux Cornichons

Notre Dégustation "Printanière" d'Entrées

(Foie gras, Gaspacho, Œuf Mimosa & Pain de Viande)



Nos Poissons

Filets de Sardine Poêlés à la Moutarde à l'Ancienne

Dos d'Eglefin et son Beurre Blanc à l'Aneth

Pavé de Saumon au Couleur de "Lisbonne"

Colin Pané aux Céréales, Sauce Cocktail

Lasagne à la Ricotta et aux Epinards ()*



Nos Viandes

Araignée de Cochon et sa Sauce "Chien des Antilles"

Tête de Veau et sa Gribiche aux Morilles

Navarin d'Agneau à la Grecque

Filet de Bœuf et sa Sauce Bleu aux Noisettes

(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)

Pain d'Épices "Perdu", Caramel et Glace Vanille

Crème Brûlée au Parfum de Fraises "Tagada"

Bavarois Chocolat aux Eclats de Pistaches

"Hamburger" de Fruits Rouges Croustillant

Vacherin Glacé Banane & Framboise

After Eight version "Melba"

(Glace Menthe/Chocolat, Chocolat Chaud & Chantilly)

Riz au Lait aux Myrtilles



Nos Formules

Le "Capucin" Express : 20,00 Euro
(Plat garni (Poisson ou Viande))

Le Petit "Capucin" : 27,00 Euro
(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)

Le "Capucin" Gourmand : 35,00 Euro
(Entrée +Plat +Dessert)

Le "Capucin" Gastronomique : 40,00 Euro
(Poisson +Viande +Dessert)

Le "Capucin" Gourmet : 47,00 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