



Menu – Carte

"Couleur Automne..."

Nos Entrées

Bouchée à la Reine Forestière aux Noix de Saint-Jacques

½ Douzaine d'Huîtres de nos Côtes aux Perles de Citron

Œufs "Mimosa" au Blanc de Volaille Fumé & Curry

Foie Gras de Canard "Maison" aux Eclats de Noix

Notre Dégustation "Automnale" d'Entrées

(Foie gras, Œuf, Velouté & Huître)

Tarte Fine au Chèvre & Boudin Noir

Velouté "Crécy Briarde"

Nos Poissons

Pavé de Saumon et sa Crème à la Moutarde Ancienne

Filet de Lingue et son Beurre Blanc au Citron

Merlan Pané aux Céréales, Sauce "Gribiche"

Lieu Noir au Coulis de Crustacé

Rougail Végétarien ()*

Nos Viandes

Magret de Canard aux Pommes et sa Gastrique au Cidre

Bavette de Bœuf et sa Crème au "Camembert"

Ragoût de Joue de Porc à la Flamande

Duo de Ris & Rognons de Veau au Velouté de Morilles

(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 de Chocolat Noir "Liégeois" et ses Rondelles de Bananes

Charlotte aux Pommes Caramélisées et Biscuits de Speculos

Omelette "Norvégienne" Version "Irish Coffee"

Crumble aux Poires à la Crème de Marron

Crème Brûlée aux Eclats de Noisettes

Riz au Lait au Parfum de Carambar

Ile Flottante à la Noix de Coco



Nos Formules

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

Le Petit "Capucin" : 28,00 Euro
(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)

Le "Capucin" Gourmand : 36,00 Euro
(Entrée +Plat +Dessert)

Le "Capucin" Gastronomique : 42,00 Euro
(Poisson +Viande +Dessert)

Le "Capucin" Gourmet : 49,00 Euro
(Entrée +Poisson +Viande +Dessert)

Nos Fromages : 8,00 Euro

Le Mini "Capucin" : (Enfant de moins de 10 Ans) 18,00 Euro
(1/2Entrée+1/2Plat ou 1/2Plat+1/2Dessert ou 1/2Entrée+1/2Dessert)