



# Menu – Carte

"Couleur Hiver..."

## Nos Entrées

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

*Gravlax de Thon et sa Crème à la Moutarde Ancienne*

*Crumble aux Noix de Saint-Jacques et Poireaux*

*Duo de Foie Gras de Canard en Contraste*

*Notre Dégustation "Hivernale" d'Entrées*

*(Foie gras, Gravlax, Huître & Velouté)*

*Velouté de Carotte au Cumin et Curcuma*

*Chèvre Lardé Rôti sur sa Poire*

\*\*\*\*\*

## Nos Poissons

*Filet de Sandre et son Beurre Blanc à l'Aneth*

*Pavé de Saumon à la Crème de Moules*

*Darne de Thon et sa Sauce au Poivre*

*La "Classique" Brandade de Morue*

\*\*\*\*\*

*Risotto aux Morilles (\*)*

\*\*\*\*\*



## Nos Viandes

*Onglet de Veau et sa Crème aux Champignons de Paris*

*Civet de Cuisse de Lièvre au Rosé de nos Régions*

*Faux Filet de Bœuf et sa Béarnaise au Paprika*

*Duo de Ris et Rognons de Veau et sa Sauce Charcutière*   
*(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)

Profiteroles à la Glace Banane, Chocolat Chaud et Chantilly  
Charlotte à l'Ananas et son Coulis Fruit de la Passion  
Poire Pochée au Vin de Gascogne et sa Glace Cannelle  
Omelette "Norvégienne", façon Normande  
Brownie Chocolat aux Eclats de Caramel  
Muffins aux Mangues et au Citron  
Crème Brûlée à la Noix de Coco



## Nos Formules

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

Le Petit "Capucin" : 29,00 €uro  
(Entrée +Plat      ou      Plat +Dessert      ou      Entrée +Dessert)

Le "Capucin" Gourmand : 38,00 €uro  
(Entrée +Plat +Dessert)

Le "Capucin" Gastronomique : 45,00 €uro  
(Poisson +Viande +Dessert)

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

Nos Fromages : 9,00 €uro

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