



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 Brulée 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)