



# Menu – Carte

*"Couleur Printanière..."*

## Nos Entrées

*Carpaccio de Saumon, Vinaigrette au Fruit de la Passion*

*Foie Gras de Canard au Blanc de Volaille Fumé* 

*Notre Dégustation "Printanière" d'Entrées*

*(Carpaccio, Foie gras, Escargots & Velouté)*

*Fricassée d'Escargots à la Bourguignonne*

*Cuisses de Grenouilles à la Provençale*

*Velouté de Betterave au Lait de Coco*

*Quiche au Chorizo et au Chèvre*

\*\*\*\*\*

## Nos Poissons

*Filet de Perche et son Beurre Blanc à l'Orange*

*Pavé de Saumon à la Crème de Maquereau*

*Flétan et sa Douceur au Curry*

*Lieu et sa Sauce "Chien"*

\*\*\*\*\*

*Curry de Légumes "Végétarien" (\*)*

\*\*\*\*\*



## Nos Viandes

*Cuisse de Canard Confite au Miel et au Citron*

*Fricassée de Rognons et sa Sauce au Bleu*

*Navarin d'Agneau aux 2 Olives*

*Filet de Bœuf aux Condiments*

*(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)*

*Tarte Fine à la Rhubarbe sur Marmelade de Figues*

*Omelette Norvégienne Vanille & Cerise Flambée*

*Pudding de "Croissant", Caramel et Glace Vanille*

*Mousse au Chocolat aux Eclats de Cacahuètes*

*Charlotte aux Pommes Caramélisées*

*Fraise "Melba" à la Glace Pistache*

*Crème Brûlée à la Verveine*



## Nos Formules

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

Le Petit "Capucin" : 29,00 Euro  
*(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)*

Le "Capucin" Gourmand : 38,00 Euro  
*(Entrée +Plat +Dessert)*

Le "Capucin" Gastronomique : 45,00 Euro  
*(Poisson +Viande +Dessert)*

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

*Nos Fromages :* 9,00 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*