



Menu – Carte

"Couleur Estivale..."

Nos Entrées

Eventail de Melon et sa Chiffonnade de Saumon Fumé

Gaspacho de Concombre et Menthe au Lait d'Amande

Rouleaux de Jambon Cru et Chèvre aux Fines Herbes

Foie Gras de Canard "Maison" en Croûte de Poivre

Carpaccio de Thon Mariné à l'Huile de Truffes

Notre Dégustation "Estivale" d'Entrées

(Foie Gras, Carpaccio, Gaspacho & Rouleau de Jambon)

Salade "Landaise" Gourmande

Nos Poissons

Aile de Raie et Son Beurre Meunière à la Framboise et aux Câpres

Rougets Poêlés et sa Vinaigrette de Légumes Croquants

Anneaux d'Encornets Façon Basquaise

Pavé de Saumon et sa Sauce "Gribiche"

"Couscous Végétarien ()"*



Nos Viandes

Suprême de Volaille Jaune et sa Sauce Tomate au Basilic 

Fricassée de Rognon de Veau & Gambas au "Pesto" 

Ragoût de Joue de Porc au Cidre 

Filet de Bœuf et son Crémeux au Poivre Noir "Fumé" 

(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)

Omelette "Norvégienne" Fruit de la Passion & Vanille, Flambée au Rhum

Coulant au Chocolat Noir et Crème Anglaise à la Menthe

Tarte Fine aux Kiwis sur sa Confiture de Framboises

Crème Brûlée aux Eclats de "Pralines Roses"

"Hamburger Feuilleté" aux Fruits Rouges

Charlotte aux Abricots Secs et son Coulis

Ile Flottante à la Noix de Coco



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) 18,00 Euro
(1/2Entrée+1/2Plat ou 1/2Plat+1/2Dessert ou 1/2Entrée+1/2Dessert)