



Menu – Carte

"Couleur Printanière..."

Nos Entrées

Foie Gras de Canard Maison et ses Marbrures de Viandes de "Grison"

Soupe d'Escargots à la Bourguignonne et sa Chantilly Aillée

Enroulé de Jambon Cru au Chèvre Frais, Noix et Ciboulette

Tarte Fine de Poivrons et Mozzarella, sauce Pesto ()*

Tartare de Saumon Cru au Pamplemousse et à l'Aneth

Notre Dégustation "Printanière" d'Entrées

(Foie gras, Soupe Escargots, Enroulé de Jambon & Tartare de Saumon)

Quiche Lorraine façon "Tartiflette"

Nos Poissons

Filet de Carrelet et son Beurre "Meunière" au Citron Vert et aux Câpres

Dos de Sandre à la Fleur de Sel sur sa Fondue de Poireau

Pavé de Saumon Rôti et sa Béarnaise au "Paprika"

Maigre et son Fumet Crémé au Basilic

Trilogie de Petits Farcis de Légumes Méditerranéens ()*



Nos Viandes

"Classique" Navarin d'Agneau aux Légumes de Saison

Mignon de Porcinet, sauce aux Oignons et Citrons

Filet de Bœuf à la Crème de "Boursin"

Ris et Rognons de Veau au Velouté de Foie Gras et ses Eclats de Poivre

(Suppl.3, 00€)

Nos Fromages (Suppl.)

Croquant de Rocamadour en Feuille de Brick

Tartine de Munster au Cumin

Ronde de nos Fromages sur Salade



() : Plat Végétarien*

Nos Desserts

(à commander en début de Repas)

Bavarois aux Framboises et Pistache, Coulis de Fruits Rouges

Banana "Split" et sa Trilogie de Glaces aux Couleurs des Îles

Pain d'Épices Perdu, glace Cannelle et son Caramel

Crème Brulée au Parfum du "Spéculos"

Crumble aux Pommes et à la Rhubarbe

Riz au Lait au Parfum de "Carambar"

Le Chocolat dans "Tout ses Etats"



Nos Formules

Le "Capucin" Express : 19,00 Euro

(Plat garni (Poisson ou Viande))

Le Petit "Capucin" : 24,00 Euro

(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)

Le "Capucin" Gourmand : 31,00 Euro

(Entrée +Plat +Dessert)

Le "Capucin" Gastronomique : 36,00 Euro

(Poisson +Viande +Dessert)

Le "Capucin" Gourmet : 40,00 Euro

(Entrée +Poisson +Viande +Dessert)

Nos Fromages : 7,00 Euro

Le Mini "Capucin" : (Enfant de moins de 10 Ans) 16,00 Euro

(1/2Entrée+1/2Plat ou 1/2Plat+1/2Dessert ou 1/2Entrée+1/2Dessert)

Nos viandes sont d'origines : Françaises, Allemandes et Hollandaises