



Menu – Carte

"Couleur Eté..."

Nos Entrées

*Cœur de Neufchâtel et ses Pétales de Magret Fumé Rôti sur son Blinis
Enroulé de Saumon Fumé au Chèvre Frais, Ciboulette et Noix
Foie Gras de Canard Maison et ses Toasts de Pain d'Epices
Tiramisu Salé à la Betterave et ses Miettes de Poulet Rôti
Tartare de Melon et sa Chiffonnade de Bœuf Séché
Tarte Fine de Rougets façon "Pizza" et son Pesto
Assiette Gourmande Froide en Dégustation
(Foie gras, Enroulé de Saumon, Melon & Grison)*

Nos Poissons

*Aile de Raie, Beurre Noisette et ses Perles de Vinaigre
Blanc de Julienne et sa Crème de Moules au Curry
Filet de Plie et son Fumet de Poisson au Basilic
Mijoté d'Anneaux d'Encornets au Safran*



Nos Viandes

*Fricassée de Rognons aux Petits Oignons Blancs, Lardons et Champignons
Souris d'Agneau avec Os Rôtie au Thym et au Citron
Cuisse de Canette et sa Gastrique à la Framboise
Filet de Bœuf et sa Sauce Charcutière
Médailles de Veau dans son Enveloppe de Jambon Cru façon Périgourdine
(Suppl. 3, 00€)*

Nos Fromages (Suppl.)

*Croquant de Bleu aux Eclats de Noix
Tartine de Reblochon sur sa Gâche
Ronde de nos Fromages sur Salade*



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

Nos Desserts

(à commander en début de Repas)

*Assortiment de Sorbets aux Fruits de Saison et son Coulis, façon Liégeois
Île Flottante et sa Crème Anglaise aux Fraises Fraîches Légèrement Mentholée
Profiteroles à la Glace Nougat de Montélimar et son Caramel Chaud
Mousse au Chocolat Noir et ses Eclats de Brisures de Framboises
Riz au Lait à la Noix de Coco et sa Douceur Exotique
Clafoutis à la Rhubarbe et Mûres, Glace Pistache
Crème Brulée au Parfum de Lavande*



Nos Formules

Le "Capucin" Express : 19,00 Euro

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" 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)