



Menu – Carte

"Couleur Automne ..."

Nos Entrées

*Carpaccio de St Jacques Crues et "Spaghettis" d'Algues, vinaigrette à la Moutarde Ancienne
Foie de Volaille Poêlé sur son Emincé d'Endives aux Noix et Bleu
Crottin de Chèvre aux Concassés d'Amandes, Rôti sur sa Pomme
Rillettes aux Deux Saumons, Perles de "Yuzu" et ses Toasts
Foie Gras de Canard Maison et ses Eclats de Marron
Flamiche "Revisitée" aux Escargots & Lardons
Notre Dégustation d'Entrées
(Foie gras, Rillettes de Saumon, Carpaccio St Jacques & Magret Fumé)*

Nos Poissons

*Dos de Sandre et son Beurre "Rouge" à l'Estragon
Filet de Perche aux Girolles légèrement Aillées
Flétan et sa Crème de Fondue de Poireaux
"Couscous" aux Produits de l'Océan
(Noix, St Jacques, Flétan, Perche & Saumon)*



Nos Viandes

*Tournedos de Magret de Canard et sa Douceur aux Mûres
Mijoté de Joue de Porc aux Morilles façon "Blanquette"
Cuisse de Lièvre en Civet au "Rosé" de Nos Régions
Filet de Bœuf et sa sauce Bercy de "nos Ecoles"
"Classique" Duo de Ris & Rognon de Veau à la Moutarde Balsamique
(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)

Crumble aux Pommes, Raisins Secs et Amandes Caramélisés

Crêpes façon "Suzette" Flambées à la Mandarine Impériale

Moelleux au Chocolat et son Cœur à la Crème de Marron

Muffin au Chocolat Blanc et Myrtilles et son Coulis

Tartare d'Ananas en Gelée d'Oranges à la Menthe

Croustillant aux Poires façon "Belle Hélène"

Crème Brulée aux Fruits de la Passion



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)

NOUVEAU

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)