



# Menu – Carte

"Couleur Eté..."

## Nos Entrées

*Gaspacho Andalou et sa Chantilly à la Menthe Fraîche (\*)*

*Carpaccio de Saumon Cru, Laitue de la Mer et ses Perles*

*Foie Gras de Canard Maison aux Miettes de Tourteaux*

*Tartine de Bleu aux Noix et Andouille de Guémené*

*Tartare de Melon et ses Pétales de Magrets Fumés*

*Avocat façon "Mimosa" au Saumon Fumé*

*Notre Dégustation "Estivale" d'Entrées*

*(Foie gras, Gaspacho, Melon & Carpaccio de Saumon)*

\*\*\*\*\*



## Nos Poissons

*Blanc de Turbot et son Beurre Maitre d'Hôtel aux Anchois*

*Filet de Brosme et son Beurre Blanc au Curry*

*Dorade Sébaste et sa Sauce Mouclade*

*Poêlée de Rougets "Minute" au Pesto*

\*\*\*\*\*

*Tian de Légumes de Saison et sa Touche Provençale (\*)*

\*\*\*\*\*

## Nos Viandes

*Rognon de Veau, sauce "Marchand de Vin" à la Graine de Moutarde*

*Mijoté de Joue de Porc à la Tomate et au Basilic*

*Magret de Canard aux Framboises*

*Filet de Bœuf aux Gambas et Bisque de Homard*

*(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)*

*Tartelette aux Pêches "à l'Alsacienne" et sa Glace Chocolat Blanc*

*Terrine de Croissant en "Pudding" et son Caramel*

*Feuilleté aux Fraises façon "Hamburger"*

*Assortiment de Sorbets "Fruits Rouges"*

*Crème Brulée au Lait d'Amandes*

*Profiteroles "Tout Chocolat Noir"*

*La "Framboise" Version Melba*

\*\*\*\*\*



## 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*