

/// HUÎTRES « CHIRON »

		2 PCES	4 PCES	6 PCES
HUÎTRES FINE DE CLAIRE	N°2	7,50	15,00	22,50
HUÎTRES POUSSE EN CLAIRE « LABEL ROUGE »	N°2	8,60	17,20	26,00
HUÎTRES SPÉCIALES « GILLARDEAU »	N°3	8,30	16,60	24,80
CREVETTES ROSES « LABEL ROUGE » BIO				16,50
ASSIETTE DE BULOTS CUISSON MAISON, ROUILLE, MAYONNAISE				9,80

ENTREES

Fricassée de girolles à la provençale, œuf cassé	7.80
La pôlée de calamar au chorizo, piment d'espelette	8.00
Asperge verte à la guanciale, œuf mollet croustillant, shitakée	7.40
Croustillant d'andouille de guéméné, camembert, grany smith	7.50

PLATS

Suprême de poulet fermier « label rouge » moules, estragon gratin d'endive au beaufort	19.00
Filet de daurade royale en papilote lait de coco basilics thai, épinard frais	20.00
Moules de bouchots marinieres, frites fraîches	16,90

PATISSERIE MAISON

Mousse au chocolat, caramel	7.50
Œuf à la neige praline rose, amande concassée, crème anglaise vanille	7.40
Tartelette amandine aux figues pistache concassée	7,20
Crumble mangue, ananas, glace coco	7.00

/// GRANDES SALADES

SALADE CÉSAR POULET MARINÉ AU CITRON, BACON ET GRANA, SAUCE TRADITIONNELLE À L'ANCHOIS	18,50
SALADE FRAICHEUR VEGETARIENNE SUCRINE, AVOCAT, ARTICHAUT CONFIT, CANTAL TOMATE, ŒUF CASSÉ, PISTACHES	17,90
SALADE NIÇOISE, THON SNACKÉ, ŒUF MOLLET	18,90

/// INCONTOURNABLES

*LES SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE	14,50
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER CUIT MAISON CHUTNEY DE FIGES, TOAST	21,50
ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER POELÉE POMME ROTIE JUS AU CALVADOS	21,50
SOUPE DE POISSONS MAISON, ROUILLE, CROUTONS	12,80
POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	7,80
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	11,90

/// ENTRÉES

FILETS DE HARENG « LABEL ROUGE » MARINÉS MAISON EN BOCAL POMMES TIEDES	9,50
ŒUFS MIMOSA AU SAUMON FUMÉ, CÉLERI GRANY SMITH, RÉDUCTION MIEL AGRUMES	8,90
TARTARE DE THON, AU COUTEAU, MANGUE, GINGEMBRE, HUILE DE SÉSAME	9,60
MILLE FEUILLE DE CHÈVRE FRAIS, TARTARE DU LÉGUMES DU SOLEIL	7,90
NEMS DE GAMBAS SAUCE AIGRE DOUX	8,00

/// VIANDES

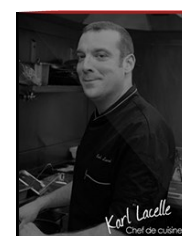
PAVÉ DE RUMSTEAK DE L'AUBRAC, SAUCE POIVRE VERT GRATIN DAUPHINOIS	26,80
POULET RÔTI JUS CORSÉ AUX ARÔMATES, POMME PURÉE	16,90
FOIE DE VEAU À LA PERSILLADE OIGNONS FRITS, PURÉE MAISON	22,50
STEAK TARTARE CUIT ALLER RETOUR « AUBRAC », SAUCE TARTARE, POMMES FRYN' DEEP	20,80
CARPACCIO DE BŒUF DE L'AUBRAC CLASSIQUE AU BASILIC ET GRANA POMMES FRYN' DEEP	17,80
TARTARE DE BŒUF DE L'AUBRAC « PRÉPARÉ AU MOMENT » POMMES FRYN' DEEP	19,80
BURGER BŒUF AUBRAC, CANTAL LARD GRILLÉ MARMELADE DE FIGES POMMES FRYN' DEEP	18,50
BAVETTE D'ALOYAU « 200 GR », SAUCE À LA BÉARNAISE, POMMES FRYN' DEEP	18,90

/// POISSONS

FILET DE BAR À LA PLANCHA, POMMES ÉCRASÉES PISTOU AU BASILIC	26,80
NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES À LA PROVENCALE POMMES ÉCRASÉES	26,60
TARTARE AUX DEUX SAUMONS FRAIS, FUMÉ, CONFIDENT DE ROQUETTE, GRANA	19,80
SOLE MEUNIÈRE « L'ILE D'YEU » BEURRE MOUSSEUX / POMMES ÉCRASÉES	48,00
STEAK DE THON SNAKÉ NOUILLES, LÉGUMES SAUTÉS, VINAIGRETTE MIEL WASABI	20,50

/// PÂTES

GAMBAS SAUTÉES AUX TAGLIATELLES, CHORIZO, CRÈME, GRANA	20,50
GRATIN DE COQUILLETES JAMBON COMTÉ, À L'AROME DE TRUFFE	14,80
*RAVIOLES CRÉMEUSES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE, COPEAUX DE GRANA	16,90



Karl Lacelle

Soyez les bienvenus au Capucine Café la brasserie. Je vous propose une carte renouvelée au quotidien à travers notre ardoise. Retrouvez nos plats incontournables et les desserts maison de Michaël Fauve.

Je vous souhaite un excellent repas en notre compagnie.



TOUS LES PLATS SONT « FAITS MAISON » ET ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

SAUF LES PLATS PRÉCÉDÉS D'UN ASTÉRISQUE *

LES INFORMATIONS SUR LES ALLERGENES PRÉSENTS DANS NOS PLATS SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE .