

L'OSTREICULTEUR MR **CHIRON** // **HUÎTRES** DEPUIS 1909 A **OLERON**

			2 PCES	4 PCES	6 PCES
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 »				16,50
ASSIETTE DE BULOTS CUISSON MAISON, ROUILLE, MAYONNAISE			9,80		

vendredi 23 février 2018

**ENTREES**

Duo de noix de St jacques en coquilles juste raidies sous le grill beurre demi sel	12,60
Verrine de Crabe au guacamole, espuma citron	8,50
Croustillant de st Marcellin au lard fumé ,pommes caramélisées	7,50
Betterave Crapaudine en tataki, œuf mollet	6,90

**PLATS**

Choucroute Alsacienne maison ,palette ,morceaux, francfort ,poitrine fumé	19,80
Onglet de bœuf grillé ,fondue d'échalotte au Médoc ,purée aux cebettes	18,50
Dos de cabillaud Skrei cuit dans une bouille ,fenouil ,croustons ,aioli	19,50
Ravioles crémeuses du Dauphiné label rouge, copeaux de grana	16,90

**PÂTISSERIE MAISON**

Tartelette pistache et framboises	7,50
Eclair Paris Brest praliné Sauce chocolat	7,50
Tarte fine aux Poires et miel glace vanille	7,50
Œuf à la neige praline rose , amandes concassées, crème anglaise vanille	7,40

**GRANDES SALADES**

SALADE CÉSAR POULET MARINÉ AU CITRON, BACON ET GRANA, SAUCE TRADITIONNELLE À L'ANCHOIS	18,50
SALADE NIÇOISE, THON SNACKÉ, ŒUF MOLLET	18,90

**INCONTOURNABLES**

*LES SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE	14,50
LA SOUPE DE POISSONS MAISON, ROUILLE, CROUTONS	12,80
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER CUIT MAISON CHUTNEY DE POMMES TOAST	21,50
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 DE LÉGUMES DU SOLEIL	7,90

**VIANDES**

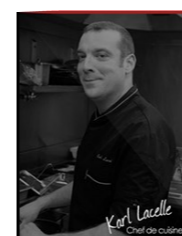
FOIE DE VEAU À LA PERSILLADE OIGNONS FRITS, PURÉE MAISON	22,50
PAVÉ DE RUMSTEAK DE L' AUBRAC , SAUCE POIVRE VERT GRATIN DAUPHINOIS	26,80
POULET RÔTI JUS CORSÉ AUX ARÔMATES, POMME PURÉE	16,90
CARPACCIO DE BŒUF CLASSIQUE AU BASILIC ET GRANA POMMES FRYN' DEEP	17,80
STEAK TARTARE CUIT ALLER RETOUR «AUBRAC», SAUCE TARTARE, POMMES FRYN' DEEP	20,80
TARTARE DE BŒUF DE L'AUBRAC « PRÉPARÉ AU MOMENT » POMMES FRYN' DEEP	19,80
BURGER DE LAUBRAC BŒUF, FONDUE D'OIGNONS, SPECK, MORBIER, SAUCE MOUTARDE	18,50

**POISSONS**

STEAK DE THON SNAKÉ NOUILLES, LÉGUMES SAUTÉS, VINAIGRETTE MIEL WASABI	20,50
FILET DE BAR À LA PLANCHA, POMMES ÉCRASÉES PISTOU AU BASILIC	26,80
TARTARE AUX DEUX SAUMONS FRAIS , FUMÉ, CONFIDENT DE ROQUETTE, GRANA	19,80
NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES À LA PROVENCE POMMES ÉCRASÉES	28,60
SOLE MEUNIÈRE « L'ILE D' YEU » BEURRE MOUSSEUX , POMMES ÉCRASÉES	48,00

**PÂTES**

GAMBAS SAUTÉES AUX TAGLIATELLES, CHORIZO, CRÈME, GRANA	20,50
GRATIN DE COQUILLETES JAMBON COMTÉ, À L'AROME DE TRUFFE	14,80



**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 A PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

SAUF LES PLATS PRÉCÉDÉS D'UN ASTÉRISQUE \*

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