

/// HUÎTRES « GILLARDEAU »

		2 PCES	4 PCES	6 PCES
HUÎTRES SPÉCIALES « GILLARDEAU »	N°3	8,30	16,60	24,80
ASSIETTE DE BULOTS « CUISSON MAISON »	9,80			
CREVETTES ROSES	« LABEL ROUGE »			16,50

Dimanche 25 Juin 2017

ENTREES

Poêlée de champignons shitaké en persillade ,œuf cassé	7.50
Déclinaison de tomates oubliées et Mozzarella di bufala	10,50
Les nems de gambas sauce aigre doux	7.80
Assiette de melon jambon de Parme	9,80

PLATS

Traditionnelles Moules Marinière, pommes fryn'deep	16,90
Supreme de poulet fermier ,jus aux herbes au xéres parmentier duxellois aux shitakee	19.00
Dos de cabillaud rôti vinaigrette au jus de crustacés , risotto verdura	20.00

PÂTISSERIE MAISON

Craquant chocolat lait, ganage monté au chocolat blanc	7.00
Brioche bostock aux amandes , abricots frais creme pistache	7.50
Coupe glacé vacherin et guimauve fraise framboise	7,20
Sablé maison crème légère et fraises concassée de Pistaches sorbet fraise	7.50

/// 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 , TOMATE, ŒUF, CASSÉ, PISTACHES	17,90
SALADE NIÇOISE, THON SNACKÉ, ŒUF MOLLET	18,90

/// INCONTOURNABLES

SOUPE DE POISSONS MAISON, ROUILLE, CROUTONS	12,50
GASPACHO ANDALOU	7,20
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	11,80
**LES SIX ESCARGOTS DE BOURGOGNE	14,50

/// ENTRÉES

ŒUFS MIMOSAS AU SAUMON FUMÉ, CÉLÉRI GRANY SMITH, RÉDUCTION MIEL AGRUMES	8,90
FILETS DE HARENGS « LABEL ROUGE » MARINÉS MAISON EN BOCAL, POMMES TIÈDES	8,90
MILLE FEUILLE DE CHÈVRE FRAIS , TARTARE DU LÉGUMES DU SOLEIL	7,60
TARTARE DE THON, AU COUTEAU, MANGUE, GINGEMBRE, HUILE DE SÉSAME	9,20

/// VIANDES

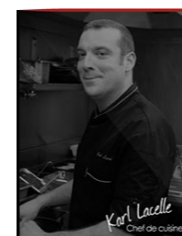
FOIE DE VEAU À LA PERSILLADE OIGNONS FRITS, PURÉE MAISON	21,90
POULET RÔTI JUS CORSÉ AUX ARÔMATES, POMME PURÉE	16,90
PAVÉ DE RUMSTEAK « AUBRAC » SAUCE POIVRE VERT GRATIN DAUPHINOIS	25,80
CARPACCIO DE BŒUF DE AUBRAC CLASSIQUE AU BASILIC ET GRANA POMMES FRYN' DEEP	17,80
BAVETTE D'ALOYAU « 200 GR » , SAUCE À LA BÉARNAISE, POMMES FRITES FRAICHES	18,90
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
CAPUCINE CHEESE BURGER «BŒUF DE L' AUBRAC » SAUCE BARBECUE MAISON CHEDDAR BACON FUMÉE MOUTARDE A L'ANCIENNE	18,90

/// POISSONS

STEAK DE THON SNAKÉ NOUILLES, LÉGUMES SAUTÉS, VINAIGRETTE MIEL WASABI	19,80
TARTARE AUX DEUX SAUMONS FRAIS , FUMÉ, CONFIDENT DE ROQUETTE, GRANA	18,90
SOLE MEUNIÈRE « L'ILE D' YEU » BEURRE MOUSSEUX / POMMES ÉCRASÉES	46,00
FILET DE BAR À LA PLANCHA, POMMES ÉCRASÉES PISTOU AU BASILIC	25,60
BROCHETTE DE SAINT JACQUES À LA PROVENCALE POMMES ÉCRASÉES	25,60

/// PÂTES

GAMBAS SAUTÉES AUX TAGLIATELLES, CHORIZO, CRÈME, GRANA	19,80
**RAVIOLES CRÉMEUSES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE, COPEAUX DE GRANA	16,80
GRATIN DE COQUILLETES JAMBON COMTÉ, À L'ARÔME DE TRUFFE	14,60



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