

Mardi 12 Décembre 2017

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
FINES DE CLAIRES VERTES	« LABEL ROUGE »	N°2	7,70	15,70	23,50
HUÎTRES SPÉCIALES « GILLARDEAU »		N°3	8,30	16,60	24,80
ASSIETTE DE BULOTS CUISSON MAISON, ROUILLE, MAYONNAISE			9,80		

ENTREES

Crevettes roses Mayonnaise « Label rouge »	16,50
Royale de st jacques et sa noix snaké ,coulis de crustacés	8,90
Tartare d'huitres au poivre rouge de Kampot ,caviar avruga	7,50
Croustillant d'andouille de guéméné, camembert, pomme vinaigrette au cidre	7,00
La fricassée de champignons « shitacké » en persillade, œuf cassé	7,50

PLATS

Emincé de Bœuf de l'AUBRAC forestière au poivre ,gratin Dauphinois	18,50
Dos de Cabillaud roti , sauce curry mousseline de celeri aux noisettes	21,50
Moules de bouchots marinieres,frites fraîches	16,90

PÂTISSERIE MAISON

Baba bouchon maison aux raisins, flambé au rhum	9,00
Allumette opéra chocolat café	8,50
Tatre tatin poires raiches ,glace caramel	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 FROMAGE	12,80
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER CUIT MAISON CHUTNEY DE FIGUES, TOAST	21,50
ÉSCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER POELÉE POMME ROTIE JUS AU CALVADOS	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

BAVETTE D'ALOYAU « 200 GR » ,SAUCE À LA BÉARNAISE, POMMES FRITES FRAICHES	18,90
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 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 DE LAUBRAC FOIE GRAS SAUCE A LAROME DE TRUFFES ET NOIX AU CANTAL	18,50

POISSONS

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

PÂTES

GAMBAS SAUTÉES AUX TAGLIATELLES, CHORIZO, CRÈME, GRANA	20,50
*RAVIOLES CRÉMEUSES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE, COPEAUX DE GRANA	16,90
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 .