

/// PÂTISSERIES MAISON

PROFITEROLES AU CHOCOLAT CHAUD, GLACE VANILLE, CHOUX EN DÉSIR DE ROI	9,50
TARTE AUX MIRABELLES DE LORRAINE, GLACE CARAMEL SALÉ	7,30
VÉRITABLE TARTE TATIN, GLACE VANILLE	8,70
TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE	7,60
TARTE AUX POMMES À LA CANNELLE	6,20
CAFÉ LIÉGEOIS REVISITÉ GLACE CAFÉ, MERINGUE FRANÇAISE, CHANTILLY, KALUA	8,90
CHOCOLAT LIÉGEOIS, GLACE CHOCOLAT, MERINGUE FRANÇAISE, CHANTILLY	8,50
CRÈME BRULÉE A LA CASSONADE	8,80
CARPACCIO D'ANANAS FRAIS, MANGUE FRAICHE, GLACE COCO	7,80



Michael Fauve

Des grands classiques Parisiens comme la crème brûlée, la tarte tatin ou encore les profiteroles, j'ai le plaisir de vous proposer quotidiennement des desserts du jour. Tous nos desserts sont bien-entendus « maison » !

Je vous souhaite une excellente dégustation.



FORMULE 20,00

1 Entrée + 1 Plat ou 1 Plat + 1 Dessert

GASPACHO ANDALOU MAISON

RILLETTE DE THON, PAIN GRILLÉ

COQUELET RÔTI MOUTARDE À L'ANCIENNE PURÉE AU THYM

DUO DE SAUMON ,LIEU NOIR SAUCE CURRY

FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES

FEUILLETÉ AUX POMMES

Nos tarifs s'entendent T.T.C. Service compris 15 % sur le hors taxe.
Gratuity of 15% and taxes are included in our prices.

La maison n'accepte plus les chèques .

Carte du jour
Samedi 19 Aout 2017

Capucine
CAFÉ
LA BRASSERIE

/// HUÎTRES « GILLARDEAU »

		2 PCES	4 PCES	6 PCES
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		

Samedi 19 Aout 2017

ENTREES

Poireaux tièdes œuf miroir sauce vinaigrette	5.80
Pôlée de girolles fraîches à la persillade œuf cassé	7.80
Salade de chèvre « chavignol » pané sur toast	7.00
Déclinaison de tomates oubliées, Mozzarella di bufala	10,50
Assiette de melon ,jambon de Parme	9,80

PLATS

Steack de thon basquaise	18.50
Magret de canard rôti ,pomme de terre grenaille sauce morilles	21.50
Escalope de veau à la milanaise , tagliatelle fraîche	19.00
Moule de bouchot marinière, frites fraîches	16.90

PÂTISSERIE MAISON

Brioche facon, pain perdu , glace caramel salé	7.50
Chou Paris-Brest aux fraises	7.30
Mille feuille aux framboises, crème pistache, colis de fruits rouge	8.00
Éclair aux fraises, crème légère au thé sencha , coulis de fruits rouges	7.80
Mi cuit au chocolat ,praliné, glace vanille bourbon	8.80

/// 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

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

NEMS DE CREVETTE ROSE SAUCE AIGRE DOUCE	8.00
ŒUFS MIMOSA AU SAUMON FUMÉ, CÉLERI GRANY SMITH, RÉDUCTION MIEL AGRUMES	8,90
TARTARE DE THON, AU COUTEAU, MANGUE, GINGEMBRE, HUILE DE SÉSAME	9,20
MILLE FEUILLE DE CHÈVRE FRAIS , TARTARE DU LÉGUMES DU SOLEIL	7,60
FILETS DE HARENG « LABEL ROUGE » MARINÉS MAISON EN BOCAL POMMES TIEDES	8.90

/// VIANDES

FOIE DE VEAU À LA PERSILLADE OIGNONS FRITS, PURÉE MAISON	21,90
PAVÉ DE RUMSTEAK , SAUCE POIVRE VERT GRATIN DAUPHINOIS	25,80
BAVETTE D'ALOYAU « 200 GR » , SAUCE À LA BÉARNAISE, POMMES FRITES FRAICHES	18,90
POULET RÔTI JUS CORSÉ AUX ARÔMATES, POMME PURÉE	16,90
STEAK TARTARE CUIT ALLER RETOUR «AUBRAC», SAUCE TARTARE, POMMES FRYN' DEEP	20,80
CARPACCIO DE BŒUF DE 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
CHICKEN BURGER D'ÉTÉ MARINÉ ET PANÉ AVOCAT GRANA MAYONNAISE AU PISTOU	17,80

/// POISSONS

TARTARE AUX DEUX SAUMONS FRAIS , FUMÉ, CONFIDENT DE ROQUETTE, GRANA	18,90
NOIX DE COQUILLES SAINT JACQUES À LA PROVENCALE POMMES ÉCRASÉES	25,60
FILET DE BAR À LA PLANCHA, POMMES ÉCRASÉES PISTOU AU BASILIC	25,60
SOLE MEUNIÈRE « L'ILE D' YEU » BEURRE MOUSSEUX / POMMES ÉCRASÉES	46,00

/// PÂTES

GAMBAS SAUTÉES AUX TAGLIATELLES, CHORIZO, CRÈME, GRANA	19,80
GRATIN DE COQUILLETTES JAMBON COMTÉ, À L'AROME DE TRUFFE	14.60
*RAVIOLES CRÉMEUSES DU DAUPHINÉ LABEL ROUGE, COPEAUX DE GRANA	16,80



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