



# Menu – Carte

"Couleur Hiver ..."

## Nos Entrées

*Septaine d'Huîtres de Nos Côtes, Perlées au Caviar de Citron "Yuzu"  
Poêlée de Gésiers sur son Lit d'endives et Copeaux de Foie Gras Cru*

**Nouveau!** *Velouté de Lentilles "Corail" et sa Chantilly Parfumée au Truffes (\*)*

*Tartine de Munster au Cumin et ses Ecaillés de Morteau*

*Foie Gras de Canard Maison et sa Légèreté au Safran*

*Rillettes de Thon à la Moutarde au Miel*

*Notre Dégustation "Hivernale" d'Entrées*

*(Foie gras, Rillette de Thon, Velouté de Lentilles & Huître)*

\*\*\*\*\*

## Nos Poissons

*Noix de Saint-Jacques dans leurs Enveloppes de Chorizo, Coulis de Poivrons*

*Filet de Bar et son Beurre Blanc au Gewurztraminer*

*Dos de Cabillaud Rôti sur Crème de Pleurotes*

*Merlan à la Dieppoise de "Nos Ecoles"*

\*\*\*\*\*



## Nos Viandes

**Nouveau!** *Pot au Feu de Légumes de Saison aux Epices Orientales (\*)*

*Fricassée de Rognons & Gambas et sa Crème d'Estragon*

*Emincé de Filet de Bœuf à la "Strogonoff"*

*Carbonnade de Chevreuil à la Bière*

*Suprême de Faisan et son Velouté aux Morilles Légèrement Epicé*

*(Suppl. 3, 00€)*

\*\*\*\*\*

## Nos Fromages (Suppl.)

*Croquant de Bleu aux Eclats de Noix*

*Tartine de Reblochon sur sa Gâche*

*Ronde de nos Fromages sur Salade*



**Nouveau!** (\*): *Plats Végétarien*

## Nos Desserts

*(à commander en début de Repas)*

*Profiteroles Crème Pâtissière à la Noix de Coco, Chocolat Chaud & Chantilly  
Tarte Fine aux Pommes & Poires, Glace Vanille Bourbon et son Caramel  
Soupe au Chocolat Noir façon Liégeoise et ses Croutons d'Amaretti  
Nougat Glacé "Maison" aux Figues et son Coulis de Fruits Rouges  
Charlottine aux Myrtilles sur son Velouté aux Baies Noires  
Clafoutis aux Fruits Exotiques  
Crème Brulée au Praliné*



## Nos Formules

Le "Capucin" Express : 19,00 Euro  
*(Plat garni (Poisson ou Viande))*

Le Petit "Capucin" : 24,00 Euro  
*(Entrée +Plat ou Plat +Dessert ou Entrée +Dessert)*

Le "Capucin" Gourmand : 31,00 Euro  
*(Entrée +Plat +Dessert)*

Le "Capucin" Gastronomique : 36,00 Euro  
*(Poisson +Viande +Dessert)*

Le "Capucin" Gourmet : 40,00 Euro  
*(Entrée +Poisson +Viande +Dessert)*

*Nos Fromages :* 7,00 Euro

Le Mini "Capucin" : (Enfant de moins de 10 Ans) 16,00 Euro  
*(1/2Entrée+1/2Plat ou 1/2Plat+1/2Dessert ou 1/2Entrée+1/2Dessert)*

*Nos viandes sont d'origines : Françaises, Allemandes et Hollandaises*