

PARFUMS GLACES ET SORBETS

SORBETS

Passion
Fraise
Ananas
Pomme Verte
Chocolat
Framboise

GLACES

Moka
Pistache
Vanille
Caramel Beurre Salé

BOISSONS CHAUDES

Café	3
Décaféiné	3
Café double	5
Café Crème	5
Capuccino	5
Ceylan Thé noir	5
Darjelling Thé noir	5
Earl Grey Thé noir parfumé	5
Oriental Thé vert	5
Verveine Menthe	5
Tisane du Berger	5
Chocolat	6

Les News du CAP

Le Chef Bertrand MARTIN

vous informe que Toutes nos viandes sont d'origine Française ou de la communauté européenne et qu'il privilégie les produits frais non surgelés cuisinés sur place (exceptées Gambas et Pâte feuilletée).

La priorité est donnée aux poissons sauvages arrivage en direct des ports de pêche. Nous travaillons de préférence avec des commerçants de proximité tels que la boulangerie Poujéran , la fromagerie Escudier , les produits ibériques de la maison Byzance et la boucherie André.

Nous vous remercions de votre confiance

PRIVATISATION de nos ESPACES

- Le Salon de 15 à 40 Personnes
- La Passerelle de 40 à 90 Personnes
- Le Restaurant de 90 à 200 Personnes

Nous vous proposons:

- Petits Déjeuners Professionnels
- Anniversaire, Fête de Famille, Réunions
- Séminaire journée

Contact : Francoise.leuba@capseguin.com

Ligne directe 01 46 05 06 10

Entrées

RISOTTO aux lentilles multicolores, crème de Foie gras & chips de Serrano
CREME de CAROTTES , Capuccino aux épices douces & amandes grillées
TERRINE de LAPIN au poivre vert, Pain grillé
COEURS de LAITUES, Crevettes roses Bio & Ecrevisses, Parmesan & Pamplemousse
TARTE FINE aux escargots de Bourgogne, crème de persil plat & ail doux
FOIE GRAS de CANARD poêlé aux Clémentines caramélisées, Pousses d'épinards (sup 5€)
MOSAIQUE de Poireaux fondants , Oeuf poché , vinaigrette Truffée (sup 2€)
CARPACCIO de Saint Jacques et Boudin blanc, Salade de pousses d'hiver (sup 4€)

Plats

TOURNEDOS de CANARD à la Plancha au Foie Gras, Pomme fruit & Châtaignes
RISOTTO aux légumes de saison poêlés , crème de Cèpes
PAVE de SAUMON Gravlax mi-cuit , Fenouil mariné à cru, sauce douce à l'Aneth
SUPREME de Volaille Plancha, Boulghour aux fruits secs, sauce au citron confit
FISH & CHIPS de COLIN , Frites fraîches & Sauce Tartare , Salade verte
Poisson SAUVAGE rôti, selon arrivage, purée de pomme de terre aux herbes, jus d'agrumes (sup 4€)
NOIX de SAINT JACQUES rôties, Ecrasé de Pommes de Terre au Romarin (sup 4€)
Coeur de RUMSTEACK Angus, Gratin d'endives au fromage Bleu, frites fraîches, sauce poivre (sup 6€)
RIS & ONGLET de VEAU rotis , Gratin de Rigatonis, Crème de Truffes (sup 8€)

Desserts

GLACES & SORBETS (3 parfums aux choix)
MILLEFEUILLE CROUSTILLANT D'ANANAS
CREME BRULEE aux Agrumes et Epices douces
MI-CUIT au CHOCOLAT NOIR , glace passion
MACARON aux suprêmes d'agrumes , crème citron, sorbet citron
SABLE aux POMMES CARAMELISEES façon Tatin , Glace Caramel Beurre salé
ST NECTAIRE FERMIER OU CHEVRE FRAIS "MAISON ESCUDIER (sup 2€)
CAFÉ OÙ THE GOURMAND (sup 2€)

Entrée & Plat ou Plat & Dessert

32 € (hors suppléments)

Entrée & Plat & Dessert

38 € (hors suppléments)

A la carte

Entrée 10 € - Plat 25 € - Dessert 10 €

(hors suppléments)

CHAQUE DIMANCHE de 12 à 15 heures

BRUNCH BUFFET A VOLONTE

35 €

ANIMATION ENFANTS

Brunch enfant (-12 ans)

15 €

Mardi 14 Février Saint Valentin , soirée musicale

WINE BAG

Un vin vous a plu ou vous ne souhaitez pas le terminer :
emportez-le avec vous ! Des sacs sont à votre disposition.