

ENTREES

- **Camembert rôti au chorizo Ibérique**   16,00 €
Roast Camembert with Iberian chorizo
- **Salade des Capucins façon Caesar**  
Caesar way « Capucin Salad »
Petite - starter 15,00 €
Grande - main course 20,00 €
- **Tataki de canard, sauce façon thaï**   18,00 €
Duck tataki, thai-style sauce
- **Salade créole mangue en pickles Accra morue** 13,00 €
Creole mango salad with accra cod pickels
- **Foie gras mi-cuit chutney de Figue au poivre du Penja**   23,00 €
Mi cuit "Foie gras" with fig chutney and Penta pepper

PLATS

- **Cassoulet artisanal au piment d'Espelette, Maison Micouleau, Maître Artisan (840 g)** 26,00 €
"Maison Micouleau" artisanal Cassoulet with espelette pepper (840 g)
- **Souris d'agneau miel et thym accompagné de sa mousseline de pomme de terre à l'ail**   26,00 €
Honey and thyme Lamb Mouse with garlic potato mousseline with garlic
- **Blanquette de joue de loup de Mer accompagné de légumes du jardin**   24,00 €
Blanquette of sea bass cheek with garden vegetables
- **Burger à la Tome du Ramier**   23,00 €
Tome du Ramier Burger
- **Rigatoni à la courge butternut et pecorino basilic (sans crème)**     23,00 €
Rigatoni with butternut squash and basil pecorino (without cream)
- **Bavette de bœuf (300g), Sauce tigre qui pleure**   26,00 €
Beef flank steak (300g), Crying tiger

DESSERTS

9,00 €

- **Mousse au chocolat noir Fève de Tonka**   9,00 €
Tonka bean dark chocolate mousse
- **Pâtisserie de la Maison Mauranes, Maître Artisan de Montauban depuis 1965**
« Maison Mauranes » artisanal pastries
- **Profiterole gourmande des Capucins (Choux craquelin garni de glace vanille, sauce au chocolat)**
Profiterole with vanilla ice cream and chocolat sauce
- **Tarte Tatin glace à la vanille de Madagascar**   9,00 €
Madagascar vanilla ice cream Tarte Tatin
- **Café gourmand**
Gourmet coffee
- **Assiette de fromages (Rocamadour ou Cabécou, Tome du Ramier de Montauban)**
Cheese plate with green salad (Rocamadour or Cabecou, Ramier local cheese)

LE COIN DES GLACES

- **Glace à l'italienne (Vanille-Fraise, Vanille-caramel, Vanille-chocolat, Vanille)** 9,00 €
Italian ice cream (vanilla-strawberry, vanilla-caramel, vanilla-chocolat, vanilla)
- **Petit pot artisanal - Mon Bio gourmand, Fabriqué dans le Gers (Vanille – chocolat – fraise – caramel – café)** 5,00 €
Small artisanal tub - Mon Bio gourmand, Made in the Gers region of France (Vanilla - chocolate - strawberry - caramel - coffee)
- **Glace Nuii – 2 parfums au choix** 5,00 €
Nuii ice cream – 2 flavors

MENUS

- **Menu duo des Capucins** 29,00 €
Entrée du jour
Et
Plat du jour

Ou
Plat du jour
Et
Dessert du jour
- **Menu gourmand des Capucins** 35,00 €
Entrée du jour
Plat du jour
Dessert du jour
- **Menu enfant (jusqu'à 12 ans)** 12,00 €
Aiguillettes de volaille panées
Ou
Poisson du moment

Mousse au chocolat 
Ou
Glace à l'italienne ou en pot (1 parfum au choix)

PLANCHES POUR 2/3 PERSONNES

- Charcuterie 21,00 €
- Mixte : charcuterie - fromage 23,00 €

Prix nets, taxes et service compris
Carte des allergènes disponible sur demande