

Le Bistro

ENTREES

- Entrée du jour  10,00 €
- Salade des Capucins façon Caesar 
 - Petite 13,00 €
 - Grande 18,00 €
- Tranche de foie gras de canard du Sud-Ouest 23,00 €
- Velouté de potimarron, crème fouettée aux herbes  10,00 €
- Assiette de saumon fumé, blinis, crème montée au citron vert 14,00 €
- Tarte salée du moment  10,00 €

PLATS

- Entrecôte Simmental grillée (350g)  25,00 €
- Cassoulet de Tradition au piment d'Espelette, Maison Micouleau, Maître Artisan (840 g) 25,00 €
- Magret de canard rôti, sauce au sirop d'érable (380g)  23,00 €
- Souris d'agneau confite, écrasé de pommes de terre à l'ail  24,00 €
- Dos de cabillaud à la plancha, pois maraîcher, jus de veau corsé  24,00 €
- Linguines aux Gambas, crème et oignons rouges  21,00 €
- Plat du jour  19,00 €

DESSERTS

- Glace à l'italienne, 2 parfums au choix (*Vanille, Fraise, Vanille-chocolat, Vanille-caramel*) 9,00 €
- Pom' Ofi (*sablé, pommes caramélisées, brunoise de pommes fraîches, chantilly*)  9,00 €
- Dessert du jour
- Brownie aux noix de pécan, crème pistache  9,00 €
- Crème brûlée  9,00 €
- Café gourmand aux 4 douceurs

Le Bistro

MENUS

- **Menu Gourmand des Capucins** 37,00 €
Tranche de foie gras de canard du Sud-Ouest
Ou
Assiette de saumon fumé, blinis, crème montée au citron vert

Entrecôte Simmental (350g)
Ou
Dos de cabillaud à la plancha, pois maraîcher, jus de veau corsé

Dessert au choix à la carte
Ou
Assiette de fromage, mesclun de salade (Rocamadour, Tome du Ramier)

- **Menu Bistro Duo des Capucins** 25,00 €
*Entrée du jour + plat du jour **ou** Plat du jour + dessert du jour*

- **Menu Bistro Trio des Capucins** 29,00 €
Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour

- **Menu enfant (jusqu'à 12 ans)** 12,00 €

Aiguillettes de volaille
Ou
Burger classique

Pâtisserie
Ou
Glace à l'italienne (1 parfum au choix)

PLANCHES

- Fromages (2 personnes) 19,00 €
- Charcuterie (2 personnes) 19,00 €
- Mixte (2 personnes) 19,00 €