










PLANCHES POUR 2/3 PERSONNES

- Planche Charcuterie 21,00 €
 - Mixte 23,00 €
- Charcuterie - Fromage

ENTRÉES

- **Burratina tomates Pesto au Pecorino**   16,00 €
Burratina with tomatoes, Pecorino Pesto
- **Salade des Capucins façon Caesar**  15,00 €
Caesar way « Capucin Salad »
Petite - starter
Grande – main course 20,00 €
- **Salade fraîcheur (pommes, noix, tagliatelles de légumes marinés)**   12,00 €
Fresh salad with apples, nuts, marinated vegetable tagliatelle
Petite - starter
Grande – main course 16,00 €
- **Rolls à la chair de crabes et piment d'Espelette, accompagné de mayonnaise à l'huile verte**  19,00 €
Crab Rolls and Espelette pepper served with green oil mayonnaise.
- **Gravlax de Saumon comme un maki, crème gingembre**  19,00 €
Maki inspired gravlax Salmon with ginger cream.
- **Foie gras mi-cuit du chef**  23,00 €
Mi cuit "Foie gras"

PLATS

- **Cassoulet artisanal au piment d'Espelette, Maison Micouleau, Maître Artisan (840 g)** 26,00 €
"Maison Micouleau" artisanal Cassoulet with espelette pepper (840 g)
- **Cochon confit, mousseline de pommes de terre**  23,00 €
Confit pig, homemade mash potatoes
- **Burger à la Tome du Ramier**  23,00 €
- **Tagliatelles aux gambas**  24,00 €
Large shrimp tagliatelle
- **Tagliatelles aux légumes**    19,00 €
Vegetable tagliatelle
- **Entrecôte de bœuf Black Angus grillée à la plancha, frites maison (400g)**  29,00 €
Grilled Black Angus beef ribeye steak served with homemade fries
- **Dos de cabillaud à l'aioli, mousseline de pomme de terre**  24,00 €
Cod loin served with mashed potatoes

DESSERTS

9,00 €

- **Mousse au chocolat noir Fève de Tonka** 
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 maison)**
Cracked pastry puffs filled with vanilla cream, served with homemade chocolate sauce.
- **Croustade aux pommes** 
Apple Pie
- **Café gourmand**
Gourmet coffee
- **Assiette de fromages (Rocamadour ou Cabécou, Tome du Ramier de Montauban)**
Cheese assortment with green salad (Rocamadour or Cabecou, Ramier local cheese)

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

12,00 €

Steak haché (150g)

Ou

Fish and chips

Mousse au chocolat 

Ou

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

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 - Citron)** 5,00 €
Small artisanal tub - Mon Bio gourmand, Made in the Gers region of France. (Vanilla - chocolate - strawberry - lemon)
- **Glace Nuii - 2 parfums au choix** 5,00 €
Nuii ice cream - 2 flavors