

## ENTREES

---

- **Croquetas de tourteaux, mousse de lentilles façon Dhall**   
*Croquetas crab, Dhall-style lentil mousse* 19,00 €
- **Salade des Capucins façon Caesar**   
*Caesar way « Capucin Salad »*  
Petite - starter 15,00 €  
Grande – main course 20,00 €
- **Ceviche de daurade**   
*Bream ceviche* 16,00 €
- **Tartare de bœuf (90 g), parmesan et tomates confites** 18,00 €  
*Beef Tartar, parmesan and candied tomatoes*
- **Salade de tomates aux 3 couleurs**   
*Tomato salad* 13,00 €
- **Salade de tomates et billes de burrata**   
*Tomato salad and burrata balls* 18,00 €

## PLATS





---

- **Burger du moment**   
*Burger of the moment* 23,00 €
- **Cassoulet artisanal au piment d'Espelette, Maison Micouleau, Maître Artisan (840 g)** 26,00 €  
*Traditionnal « Cassoulet » with espelette pepper (840g)*
- **Ravioles aux écrevisses et asperges, sauce du Chef à la bisque** 23,00 €  
*Crayfish and asparagus ravioli, Chef's bisque sauce*
- **Steak d'espadon à la plancha**   
*Grilled swordfish steak* 21,00 €
- **Tartare de bœuf (180g), parmesan et tomates confites** 26,00 €  
*Beef Tartar, parmesan and candied tomatoes*
- **Seiche en persillade**   
*Cuttlefish in parsley* 26,00 €
- **Onglet de bœuf (300g), figre qui pleure**   
*Crying tiger beef tab* 26,00 €

## DESSERTS


---

9,00 €

- **Mousse au chocolat noir Fève de Tonka, pulpe de passion**   
*Tonka bean dark chocolate mousse, passion fruit pulp*
- **Pâtisserie de la Maison Mauranes, Maître Artisan de Montauban depuis 1965**  
*« Maison Mauranes » artisanal pastries*
- **Frais'Ofi**   
*Strawberry bannoffee*
- **Carpaccio d'ananas, sorbet passion**   
*Pineapple carpaccio and passion fruit sorbet*
- **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)*
- **Glace à l'italienne (Vanille-Fraise, Vanille-caramel, Vanille-chocolat, Vanille)**  
*Italian ice cream (vanilla-strawberry, vanilla- caramel, vanilla-chocolat, vanilla)*
- **Véritable Tiramisu des Capucins** 

## 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 (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**