

ENTRÉES

Soupe froide andalouse (<i>Salmorejo</i>)	10 €
Carpaccio de Tomates aux 3 couleurs, Mozzarella et coulis de Basilic acidulé	11 €
Salade des Capucins façon Caesar (<i>Salade romaine, poulet crispy, pignons, sauce blanche, copeaux de parmesan, oignons frits</i>)	
Petite	11 €
Grande	18 €
* Tartare de daurade aux agrumes	15 €
Foie gras de canard, pain toasté	18 €
Trilogie de saumon (tartare , gravlax , rilette)	17 €
Méli-mélo du Sud-Ouest (<i>Magret séché et foie gras de canard, gésiers</i>)	
Petite	16 €
Grande	23 €
Huîtres spéciales de claires N°3 X 6	15 €
Huîtres spéciales de claires N°3 X 12	29 €

PLATS

Entrecôte Simmental (350g)	24 €
Cassoulet de tradition au piment d'Espelette, 840 g (<i>Saucisse de Toulouse et viande de porc</i>)	23 €
* Saumon snacké à la plancha , sauce vierge , légumes poêlés	23 €
Magret de canard laqué au sirop d'érable	22 €
Cuisse de canard confite	22 €
Tagliatelles aux Saint-Jacques, crème et vin blanc	22 €
* Wok de volaille et légumes	23 €

FROMAGES

Assiette de fromages	8 €
----------------------	-----

DESSERTS

Trio gourmand à la fraise (<i>Velouté fraise, Fraise entière, Boule de glace fraise + crumble</i>)	8 €
Crème brûlée passion, quenelle de Sorbet, Citron vert des Amériques	7 €
* Carpaccio d'ananas nature	7 €
Carpaccio d'ananas, sirop au rhum vieux	9 €
Moelleux chocolat, sorbet coco du Sri Lanka	8 €
Pâtisserie de la Maison Alexandres	8 €
Coupe de glace à l'italienne (2 parfums au choix) (<i>Vanille, vanille chocolat, fraise, vanille caramel</i>)	6 €
Café gourmand aux 4 douceurs	8 €

*** Recette détox du Spa des Capucins**

Garnitures : frites maison , salade verte, légumes, pâtes
Sauces : moutarde à l'ancienne, roquefort, poivre

Dîner du lundi au dimanche de 19h15 à 21h45

Déjeuner du mardi au vendredi de 12h00 à 14h00

MENU DU BISTRO DES CAPUCINS

39€

Mise en Bouche

🍴

Salade des Capucins façon Caesar
(*Salade romaine, poulet crispy, pignons, sauce blanche, copeaux de parmesans, oignons frits*)

OU

Soupe froide andalouse (Salmorejo)

🍴

Magret de canard laqué
au sirop d'érable

OU

Dos de cabillaud au four, sauce vierge

🍴

Assiette de fromages (supplément 7€)

🍴

Carpaccio d'ananas frais au rhum vieux

OU

Crème brûlée passion, quenelle de sorbet citron vert
des Amériques

MENU GOURMAND DES CAPUCINS

49€

Mise en Bouche

🍴

Foie gras de canard, pain toasté

OU

Trilogie de saumon (tartare , gravlax , rillette)

🍴

Parillada de viande à la plancha

(*bœuf, volaille, canard*)

OU

Saumon snacké à la plancha ,sauce vierge,
légumes poêlés

🍴

Assiette de fromages

🍴

Dessert au choix à la carte

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

12 €

Aiguillettes de volailles panées

OU

Burger classique

🍴

Glace à l'italienne

(1 parfum au choix)

Prix nets, taxes et service compris