











ENTREES



- **Figues fraîches farcies à la crème de chèvre et au miel d'acacia**  16,00 €
Fresh stuffed figs with goat cheese cream and acacia honey
- **Salade des Capucins façon Caesar** 
Caesar way « Capucin Salad »
Petite - starter 15,00 €
Grande – main course 20,00 €
- **Velouté de champignons, pain frotté à l'ail et pignon de pain**  13,00 €
Mushroom soup, garlic bread and pine nuts
- **Gravlax de saumon, crème montée au citron vert et salade**  19,00 €
Salmon gravlax with lime whipped cream and green salad

PLATS

- **Faux filet de France (350g)**  26,00 €
Sirloin from France (350g)
- **Cassoulet artisanal au piment d'Espelette, Maison Micouleau, Maître Artisan (840 g)** 26,00 €
Traditionnal « Cassoulet » with espelette pepper (840g)
- **Pavé de saumon et sa mousseline de pomme de terre douce**  24,00 €
Salmon steack and sweet potatoes muslin
- **Saucisse de Toulouse, jus de veau et écrasé de pomme de terre à l'ail fumé**  23,00 €
Toulousan sausage, smocked garlic smash potatoes
- **Burger des Capucins à la tome du Ramier**  21,00 €
Homemade « Capucin Burger » with Ramier local cheese
- **Blanquette de veau et son riz pilaf**  23,00 €
Veal stew with pilaf rice
- **Ravioles aux champignons, sauce parfumée à la truffe d'été**  23,00 €
Homemade summer truffle mushroom ravioli

DESSERTS

9,00 €

- **Profiterole gourmande des Capucins (Choux craquelin garni de glace vanille, sauce au chocolat)** 
Homemade profiterole with vanilla ice cream and chocolat sauce
 - **Pâtisserie de la Maison Mauranes, Maître Artisan de Montauban depuis 1965**
« Maison Mauranes » artisanal pastries
 - **Découpe de fruits frais de saison** 
Seasonnal fresh fruits
 - **Tarte fine aux pommes et sa glace au caramel beurre salé**
Homemade apple pie with salted butter caramel ice cream
 - **Café gourmand aux 5 douceurs**
 - **Crème brûlée à la passion et vanille** - *Creme brulée with passion fruit and vanilla*
 - **Glace à l'italienne (Vanille-Fraise, Vanille-caramel, Vanille-chocolat, Vanille)**
Italian ice cream (vanilla-strawberry, vanilla- caramel, vanilla-chocolat, vanilla)
 - **Assiette de fromage, mesclun de salade (Rocamadour ou Cabécou, Tome du Ramier de Montauban)**
Cheese plate with green salad (Rocamadour or Cabecou, Ramier local cheese)
-