


ENTRÉES : 12,00 €

* **Velouté de saison** 

Salade de chèvre chaud au lard 

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

Petite
Grande (supplément 5 €)

Foie gras de canard,
pain d'épices (supplément 5 €)


Tiramisu aux deux saumons (fûmé et cuit) 


PLATS : 23,00 €

Entrecôte Simmental (350g) 

Cassoulet de tradition au piment
d'Espelette, Maison Micouleau
Maître Artisan (840 g)
(Saucisse de Toulouse et viande de porc)

Linguines aux gambas et à la crème 

Burger à la tome du Ramier 

* **Burger végétarien à la tome du Ramier** 

Carré d'agneau aux petits légumes et son jus 

Filet de daurade 

FROMAGES : 7,00 €

Duo de fromages régionaux
(Tome du Ramier Roux, Cabécou)

DESSERTS : 8,00 €


Crème brûlée à la vanille 

* **Coupe d'ananas frais nature** 

Dessert de la Maison Alexandres
(du chef pâtissier Montalbanais Jérôme Allamigeon)

Coupe de glaces à l'italienne
(2 parfums au choix)
(Vanille, vanille chocolat, fraise, vanille
Caramel)

Tiramisu 

Banoffee de l'Abbaye (crumble de biscuit, banane
caramélisée, chantilly, chocolat) 

Café gourmand aux 4 douceurs

* Recette détox du Spa des Capucins

Garnitures : frites Maisons, salade verte, légumes, pâtes, riz
Sauces : Roquefort, béarnaise, miel- moutarde

La carte des allergènes est disponible sur demande. Toutes nos viandes sont d'Origines Européennes

Dîner du lundi au samedi de 19h15 à 21h45

Prix nets, taxes et service compris