

CAP WEST

Nos suggestions du moment

Velouté de champignons des bois,
Oeuf mollet et poudre de jambon de pays
9€ (plat 18€)

Escargots de Bourgogne,
Crème d'ail persillée et gougères 10€

Salade Lyonnaise
(mesclun, lardons, croûtons et oeuf poché)
9€ (plat 18€)

Pâté-croûte de volaille et foie gras maison
10€

Salade Végé
(chou rouge, carotte râpée, orange, graines bio,
menthe, vinaigrette à l'huile de sésame grillé)
9€ (plat 18€)

Pavé de flétan poêlé, crème de maïs,
Petit épeautre et huile de paprika 23€

Linguine aux crevettes et courgettes 24 €

Filet de dorade sébaste poêlé, jus au chorizo
Cannelloni de légumes du soleil 24€

Bavette de bœuf Angus, jus moutardé au moût
de raisins, écrasé de pommes de terre 25€

Pavé de quasi de veau à la verveine citronnelle,
Légumes du moment 23€

Tartare de bœuf cru ou « César »
Pommes sautées 21€

Assiette de légumes de saison (Vegan) 20€

Assortiment de fromages 9€

Fromage blanc
« Maison Casa Baronessa » 7€

Tourbillon aux agrumes, crumble et
Eclats de meringue 9€

Figues rôties au miel, crémeux au
Spéculoos et glace au brocciu 9€

Dôme chocolat/praliné façon Rocher 9€

Glaces et Sorbets 2€ la boule
(chocolat, vanille, citron, fraise, café,
caramel, abricot, coco)

Café ou Thé gourmand
(mousse au chocolat, veitrine aux agrumes,
figue rôtie, crémeux Spéculoos) 9€

NOS ENGAGEMENTS

Nos plats sont élaborés à partir de produits frais et de qualité.

Nous avons banni les produits issus d'espèces menacées, nous favorisons les produits écolabellisés, biologiques ou encore locaux.

Notre chef, Sylvain Gerboud saura s'adapter à votre régime alimentaire qu'il soit végan, végétarien ou encore intolérance à un produit.

Tous nos déchets alimentaires sont triés, collectés et compostés localement grâce aux ALCHEMISTES

LA FORMULE TENDANCE

La formule « **Les Tendances de la Semaine** » est élaborée par notre chef, Sylvain GERBOUD. Nous sélectionnons des produits frais et de qualité pour régaler vos papilles

Entrée + Plat + Dessert 28€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 24€

Plat seul 18€

Entrée ou Dessert 8€

Menu des Juniors (jusqu'à 12 ans) : Un plat + un dessert 13€

LES TENDANCES DE LA SEMAINE

Salade de gésiers de volaille confits,
Pignons, carottes et maïs

Rillettes de thon aux aromates

Mignon de porc rôti à la sauge, crème de
Bacon, paillason de pommes de terre

Filet de lieu noir poêlé, velouté de butternut
Et légumes du moment

Le fromage du moment

Salade d'oranges aux épices douces,
Granité sangria et tuile dentelle

Moelleux au chocolat, glace vanille