

CAP WEST

Nos suggestions du moment

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes,
Noisettes et huile de ciboulette
9€ (plat 18€)

Carpaccio de betteraves rouges, crème de
Chèvre, pignons et saumon fumé 9€

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

Escalopes de foie gras poêlées
Aux pommes, vinaigre de miel 16€


Salade Végé
(lentilles vertes bio, clémentines, noisettes,
butternut et vinaigrette à l'huile de colza grillé)
9€ (plat 18€)

Filet de carrelet poêlé, purée de cèpes
Crumble de butternut 24€

Pavé de saumon poêlé, beurre blanc,
Gnocchi maison et girolles 24 €

Epaule d'agneau confite
Sur l'idée d'un kebab revisité 25€

Pavé de rumsteak Angus, confit d'échalotes au
Vin rouge, paillason au lard fumé 25€

Ris de veau braisé au gingembre et citron vert,
Légumes du moment 28€ 

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€

Crémeux aux agrumes, crumble et
Eclats de meringue 9€

Brioche perdue aux pommes,
Caramel au cidre 9€

Dôme chocolat/praliné façon Rocher 9€

Glaces et **S**orbets 2€ la boule
(chocolat, vanille, citron, fraise, café, caramel,
poire, coco)

Café ou **T**hé gourmand
(mousse au chocolat, verrine aux agrumes,
chou chantilly) 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 végétan, 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

Terrine de volaille maison aux fruits secs

Salade d'endives aux noix, jambon et comté

Sauté de veau aux petits légumes et gnocchi

Poisson de la criée poêlé,
Crème de potimarron et risotto

Le fromage du moment

Riz au lait, caramel au beurre salé

Tarte fondante au chocolat, glace coco