

# 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, paillasson 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 7€**

**Crèmeux aux agrumes, crumble et**  
Eclats de meringue 9€

**Brioche perdue aux pommes,**  
Caramel au cidre 9€

**Chaud-froid au chocolat,**  
Caramel beurre salé 10€

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

**Café ou Thé 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 ALCHIMISTES

## 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

**Sabodet chaud,**  
Salade de pommes de terre lyonnaise

**Salade de quinoa aux crevettes,**  
Avocat et pamplemousse

**Paleron de bœuf Charolais braisé**  
A la beaujolaise, gratin dauphinois

**Poisson de la criée poêlé,**  
Crème de moules et tagliatelles bio

**Le fromage du moment**

**Mousse au citron sur un sablé breton**

**Petit pot de crème au chocolat,**  
Eclats de gavottes