

# CAP WEST

## Nos suggestions du moment

**V**elouté de potimarron, éclats de châtaignes, Noisettes et huile de ciboulette 9€ (plat 18€)

**M**ousseline de saumon et noix  
De Saint Jacques, jus d'écrevisses 10€


**S**alade Lyonnaise  
(mesclun, lardons, croûtons et œuf poché)  
9€ (plat 18€)

**T**errine de foie gras pressée,  
Chutney de figues et brioche taostée 16€

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

**F**ilet de dorade royale, viennoise d'agrumes et  
Epices, mousseline de patates douces 24€

**P**avé de flétan poêlé, beurre blanc,  
Gnocchi maison et girolles 24 €

**B**allotine de chapon aux morilles  
Risotto au parmesan 28€ 

**O**nglet de bœuf grillé « Café de Paris »  
Pressé de pommes de terre snacké 25€

**A**ndouillette « Bobosse », moutarde à l'ancienne  
Pommes sautées 23€

**T**artare de bœuf cru ou « César »  
Pommes sautées 21€

**A**ssiette de légumes de saison (Vegan) 20€

**A**ssortiment de fromages 9€

**F**romage blanc 7€

**C**rémeux aux agrumes, crumble et  
Eclats de meringue 9€

**B**rioche perdue aux pommes,  
Caramel au cidre 9€

**C**haud-froid au chocolat,  
Caramel beurre salé 10€

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

**C**afé ou **T**hé gourmand  
(mousse au chocolat, île flottante coco, 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

**S**oupe crémeuse de champignons  
Et noisettes

**S**alade de gésiers confits, croûtons,  
Pommes et radis

---

**F**ondant de veau braisé à la sauge,  
Purée de panais

**P**oisson de la criée, jus au chorizo  
Risotto au parmesan

---

**L**e fromage du moment

**G**âteau de mon enfance aux pommes  
caramélisées et noix

**Î**le flottante, crème anglaise coco