

CAP WEST

Nos suggestions du moment

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

Mousseline de saumon et noix
De Saint Jacques, jus d'écrevisses 10€

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

Terrine de foie gras pressée,
Chutney de figues et brioche taostée 16€

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

Filet de dorade royale, viennoise d'agrumes et
Epices, mousseline de patates douces 24€

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

Ballotine de chapon aux morilles
Risotto au parmesan 28€ 

Onglet de bœuf grillé « Café de Paris »
Pressé de pommes de terre snacké 25€

Andouillette « Bobosse », moutarde à l'ancienne
Pommes sautées 23€

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

Assiette de légumes de saison (Vegan) 20€

Assortiment de fromages 9€

Fromage blanc 7€

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

Café 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

Soupe crémeuse de champignons
Et noisettes

Salade de gésiers confits, croûtons,
Pommes et radis

Fondant de veau braisé à la sauge,
Purée de panais

Poisson de la criée, jus au chorizo
Risotto au parmesan

Le fromage du moment

Gâteau de mon enfance aux pommes
caramélisées et noix

Île flottante, crème anglaise coco