

CAP WEST

Nos suggestions du moment

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

Oeuf bio en cocotte, fondue de poireaux
Et saumon fumé 10€


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

Terrine de canard maison aux pistaches,
Figes et foie gras 10€

Salade Végé
(taboulé de boulgour bio, mâche, chou rouge,
graines bio, grenade, ricotta)
9€ (plat 18€)

Filet de bar poêlé, risotto de coquillettes bio
A la truffe 24€

Pavé de skreï poêlé, sauce yuzu
Légumes du moment 24 €

Noix de Saint-Jacques snackées, poireau rôti,
Noisettes et sauce crustacés 26€ 

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€

Tartelette à la vanille de Madagascar,
Praliné noisettes 9€

Poire pochée, ganache montée
Et glace spéculoos 9€

Chaud-froid au chocolat,
Caramel beurre salé 10€

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

Café ou Thé gourmand
(mousse au chocolat, tartelette à la vanille,
mousse fromage blanc grenade et kiwi) 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 29€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25€

Plat seul 19€

Entrée ou Dessert 8€

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

LES TENDANCES DE LA SEMAINE

Tarte fine au butternut, mozzarella et coppa

Rémoulade de céleri aux crevettes
Et pomme granny

Paleron de bœuf braisé au vin rouge,
Compotée d'oignons et Penne bio

Poisson de la criée, beurre blanc
Et carottes fondantes

Le fromage du moment

Mousse de fromage blanc, kiwi et grenade

Tiramisu speculoos maison