

# CAP WEST

## Nos suggestions du moment

**Velouté de champignons, Comté**  
Et petits croûtons 9€ (plat 18€)

**Croque-Monsieur à la truffe et**  
Son mesclun de salade 10€


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

**Carpaccio de betteraves rouges,**  
Vinaigrette mangue, pignons et chèvre frais  
9€

**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 skrei poêlé, sauce yuzu**  
Légumes du moment 25 €

**Noix de Saint-Jacques snackées, poireau rôti,**  
Noisettes et sauce crustacés 27€ 

**Bavette Angus grillée à l'échalote,**  
Râpé pommes de terre au reblochon et lard 26€

**Pluma de porc Iberique rôtie au chimichurri,**  
Polenta croustillante aux olives noires 24€

**Tartare de bœuf cru ou « César »**  
Pommes sautées 22€

**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€

**La profiterole maison 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,  
Panna cotta) 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 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

**Terrine de canard aux giroles**

**Salade de lentilles vertes bio, ricotta,**  
Agrumes et saumon fumé

---

**Joues de porc confites au vin blanc, fondue**  
D'oignons et pommes de terre écrasées

**Poisson de la criée,**  
Endives poêlées et grenade

---

**Le fromage du moment**

**Tarte aux pralines roses**

**Panna cotta, coulis tutti-frutti et crumble**