

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 skreï 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