CAP OUEST

Nos suggestions du moment

Crème prise d'asperges vertes, huile
Aux Agrumes et crumble noisettes 10€

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

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

Saumon gravlax, céleri,
Pomme Granny et blinis 10€(plat 20€)

Salade Végé 9€ (plat 18€)
(nouilles ramen, légumes croquants, oignons rouges, vinaigrette thaï, cacahuètes)

Rôti de lotte aux épices Cajun,
Mousseline de patates douces 25€

Pavé de merlu poêlé,
Risotto au pesto roquette et pistache 23€

Rognons de veau à la moutarde,
Légumes et grenailles 24€

Onglet de bœuf Angus, émulsion d'une
Béarnaise et potatoes maison 26€

Pavé de gigot d'agneau pané moutarde et
Herbes fraîches, légumes du moment 26€

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

Assiette de légumes de saison (Vegan) 20€

Assortiment de fromages 9€

Fromage blanc 7€

Mille-feuille désorganisé
en Transparence 9€

Tartelette mangue/passion
Et praliné noix de pécan 9€

Le «Choco-pop»
(crémeux chocolat, ganache pop-corn, gavottes) 9€

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

Café ou Thé gourmand 9€
(mousse au chocolat, mille-feuille, tartelette)

NOS ENGAGEMENTS

Notre chef, Sylvain Gerboud saura s'adapter à votre régime alimentaire qu'il soit végan, végétarien ou encore intolérance à un produit. Nos plats sont élaborés à partir de produits frais et de qualité. Liste des allergènes sur demande

Nous avons banni les produits issus d'espèces menacées, nous favorisons les produits écolabellisés, biologiques ou encore locaux.
Tous nos déchets alimentaires sont triés, collectés et compostés localement grâce aux Alchimiste

Recette Rebelle, Plat 100% végétal à base d'un légume de saison

Le coup du cœur du Chef

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

Rillettes de thon aux aromates

Salade d'artichauts,
Oeuf poché et jambon cru

Suprême de poulet façon basquaise, riz pilaf

Poisson de la criée, ail des ours
Et mousseline de carottes

Le fromage du moment

Poire pochée « Belle-Hélène »

Chou craquelin à la crème pralinée

Origine viandes : Bœuf : FR, IRL / Porc : FR / Veau : UE / Agneau : IRL/ Poulet :FR

Prix nets / Service compris / Carafe et verre d'eau gratuit sur demande