

CAP WEST

Nos suggestions du moment



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

Burrata, crème d'artichauts, Vinaigrette à la mangue, tuile gaufree 9€

Salade Végé 9€ (plat 18€)
(lentilles vertes bio, vinaigrette huile de colza grillé, chèvre frais, agrumes et noisettes)

Filet de dorade royale, jus de bouillabaisse, Pommes fondantes et aioli 23€



Poulpe snacké, houmous, Chorizo et sauce vierge 27€

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€

Tartelette aux fraises, Mousseline citron/yuzu 9€

Le «Choco-pop»
(crèmeux 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

Quiche aux asperges, jambon et roquefort

Salade façon Niçoise

**Sauté de veau au chorizo
Et romarin, Linguines**

**Poisson de la criée, salsa d'herbes,
Caviar d'aubergines**

Le fromage du moment

**Panna cotta vanille, crumble et
Fraises à la menthe fraîche**

Tarte fondante au chocolat, sorbet coco