

CAP OUEST

Nos suggestions du moment



**Carottes primeurs rôties en salade ,
Salsa de fanes, yaourt grec 9€**

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

Salade César
(romaine, parmesan, croûtons, poulet, sauce
anchois) 9€ (plat 18€)

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

Poke Bowl végété 9€ (plat 18€)
(quinoa, avocat, pamplemousse, œuf, noix de
cajou, vinaigrette gingembre/citron vert)

**Filet de cabillaud poêlé, boutons
D'artichauts et ricotta 24€**

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



**Poulpe snacké, houmous,
Chorizo et sauce vierge 27€**

**Bavette de bœuf Angus marinée au chimichurri,
Pressé de pommes de terre à la tartufata 26€**

**Filet de canette des dombes au poivre rouge
De Kampot, légumes du moment 22€**

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

Assiette de légumes de saison (Vegan) 20€

Assortiment de fromages 9€

Fromage blanc 7€

Pavlova aux abricots et romarin 9€

**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, abricot)

Café ou Thé gourmand 9€
(mousse au chocolat, pavlova , 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

Bruschetta tomate, coppa et chèvre

**Salade aux gésiers de canard confits,
Magret fumé et croûtons**

**Carré de porc rôti à la sauge,
Mousseline de patates douces**

**Poisson de la criée, crème de moules,
Julienne de légumes**

Le fromage du moment

Fondant au chocolat, glace vanille

Coupe café Liegeois