

FORMULE 14,50€

UNE ENTRÉE + UN PLAT **OU** UN PLAT + UN DESSERT

MENU 20,00€

UNE ENTRÉE + UN PLAT + UN DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX

- Salade de Gésiers Confits ☺
- Mousson de Canard
- Salade de Chèvre Chaud ☺
- Cocktail de Crevettes ☺
- Salade Capucine (Salade Verte, Emmental, Jambon, Tomate, Œufs Durs) ☺
- Feuilleté de Fruits de Mer Marinière ☺
- Entrée du jour (Consultez l'ardoise – sauf week-end et jours fériés)

PLATS AU CHOIX

- Tripes à la mode de Caen
- Filet de Saumon Grillé et sa sauce Béarnaise ☺
- Onglet Grillé à l'Echalote ☺
- Emincé de Magret de Canard au Poivre ☺
- Filet de Rouget sauce Vierge ☺
- Faux-Filet Grillé ☺
- Steack Tartare non préparé ☺
- Steack Haché (viande hachée à la commande) ☺
- Gigot d'Agneau à la Crème d'Ail ☺
- Andouillette de Troyes Grillée
- Médallions de Poulet au Chorizo ☺
- Pâtes au choix ☺
- Pizza au choix ☺ (Supplément de 2,85€ pour la Nordique et la Pêcheur)
- Plat du jour ☺ (Consultez l'ardoise – sauf week-end et jours fériés)

DESSERTS AU CHOIX SUR LA CARTE

Fromage **OU** Dessert

ENTRÉE DANS LE MENU SEULE **6,00€**

PLAT DANS LE MENU SEUL **11,20€**

Capucine's

Bon Appétit !

de la part de toute l'équipe



02 31 52 20 44

www.capucinegrill.fr

3 Rue de la Dronnière - 14123 lfs

Siret 378 570 964 000 23



Les plats « FAITS MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

ENTRÉES À LA CARTE

- Salade Nordique ☺ 14,25€ (Salade Verte, Crevettes, Saumon Fumé, Truite ou Flétan fumé, Thon Fumé)
- Salade Normande ☺ 10,45€ (Gésiers Confits, Pommes Poêlées, Croûtons, Salade Verte, Tomates, Œufs Durs)
- Salade du Berger ☺ 10,60€ (Salade Verte, Chèvre Chaud, Lardons, Noix, Tomates, Croûtons)
- Salade Géante ☺ 11,20€ (Salade Verte, Œufs Durs, Tomates, Jambon, Emmental, Asperges, Pomme de Terre, Gigot d'Agneau, Olives)
- Salade Gourmande ☺ 11,20€ (Salade Verte, Emincé de Magret de Canard Fumé, Mousson de Canard, Gésiers Confits, Asperges)

PÂTES À LA CARTE

- Lasagne Bolognaise 9,35€
- Gratin de Penne au Jambon de Parme et Gorgonzola ☺ 10,00€

SPÉCIALITÉ MAISON

- Cuisses de Grenouille Beurre Maître d'Hôtel 15,40€

GRILLADES À LA CARTE

- Entrecôte Grillée (300 g env.) 19,80€
- Pavé de Rumsteack (200 g env.) 16,30€
- Bavette d'Aloyau à l'échalote (200 g env.) 16,30€

Nos viandes sont garnies selon votre choix :

Frites, Pomme de Terre au Four, Tagliatelles, Salade Verte, Haricots Verts, Riz Basmati ou Garniture du Jour

Supplément garniture 2,00 €

La sauce de votre choix pour accompagner votre grillade :

Poivre*, Echalote*, Crème d'Ail*, Gorgonzola*,

Beurre Maître d'Hôtel*, Béarnaise

☺ Sauces Maison (contient du fond brun)

Sauce supplémentaire 0,70 €

LES PIZZAS MAISON

- Marguerite 7,90€ (Tomate, Mozzarella, Olives)
- Capucine 10,45€ (Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignons)
- Quatre Fromages 10,60€ (Tomate, Chèvre, Mozzarella, Camembert, Emmental)
- Reine 10,45€ (Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Crème Fraîche)
- Pizza Basquaise 10,60€ (Tomate, Mozzarella, Filet de poulet, Chorizo, Poivrons)
- Calzone 11,10€ (Tomate, Mozzarella, Jambon, Crème Fraîche, Œuf, Ail, Champignons)
- Savoyarde 10,80€ (Crème Fraîche, Lardons, Pommes de terres, Oignons, Reblochon)
- Diavolo 11,20€ (Tomate, Mozzarella, Viande Hachée, Merguez, Chorizo)
- Nordique* 14,30€ (Crème Fraîche, Mozzarella, Saumon Fumé, Truite ou Flétan fumé, Thon Fumé, Crevettes)
- Pêcheur* 15,40€ (Tomate, Mozzarella, Beurre d'Escargots, Noix de Saint-Jacques, Cocktail de Fruits de Mer)

Tout changement de garniture aura un supplément.

* Pizzas servies dans les menus avec un supplément de 3,15€.

MENU ENFANTS

- 12 ANS

8,15€

Cocktail de Jus de Fruits **OU** un verre de Coca-Cola **OU** un Volvic Fraise

Jambon Blanc **OU** Hamburger (Viande hachée à la commande) **OU** 2 Œufs au Plat garnis de frites **OU** Pizza Batman **OU** Pizza Mickey (Tomate, Mozzarella, Jambon)

Coupe Andalouse (Glace Vanille, Fraise, Chocolat) **OU** Fromage Blanc

Information Allergènes : renseignez-vous auprès de la Direction

FROMAGES

à commander en début de repas

- Fromage Blanc et son coulis de Fruits Rouges 5,50€
- Assiette de Trois Fromages Normands 6,00€

DESSERTS

Soucieux de la qualité, votre restaurant Capucine's a choisi les glaces CARTE D'OR.



- Crumble aux Pommes et Bananes ☺ 6,80€ (Crème Fraîche ou Boule de Glace Vanille)
- Ile Flottante ☺ 6,40€
- Pavé aux 3 Chocolats 6,60€ (et sa crème anglaise)
- Tarte Tatin ☺ 6,80€ (Crème Fraîche ou Boule de Glace Vanille)
- Profiteroles ☺ 7,35€
- Crème Brûlée ☺ 6,80€
- Nougat Glacé ☺ 7,35€
- Coupe Glacée (3 boules) 6,30€ (Vanille, Café, Cassis, Chocolat, Fraise, Rhum-Raisin, Citron, Menthe Pépites de Chocolat, Pomme, Pistache)
- Coupe du Chef 7,20€ (Cassis, Fraise, Vanille, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly)
- Café ou Chocolat Liégeois 7,20€
- Banana Split 7,50€
- Pêche Melba 7,20€
- Coupe Capucine 7,20€ (Glace Menthe Pépites de Chocolat, Peppermint, Chantilly)
- Coupe Colonel 7,20€ (Sorbet Citron arrosé de Vodka)
- Coupe Pirate 7,20€ (Glace Rhum-Raisins arrosée de Rhum, Chantilly)
- Coupe Normande 7,20€ (Sorbet Pomme arrosé de Calvados)
- Dame Blanche 7,20€ (Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)
- Dessert du Jour ☺ 6,70€ (Consultez l'ardoise – sauf week-end et jours fériés)

LES BOISSONS



VINS

- LES PICHETS 25 cl 50 cl
- Blaye Côtes de Bordeaux (13.5°) ... 4,30€ 8,30€
- Vin de Pays de Méditerranée (12.5°) ... 4,10€ 7,90€
- Cidre doux (2°) 3,30€ 6,10€

LES VINS EN BOUTEILLE

- BLANC 37,5 cl 75 cl
- Touraine Sauvignon 7,90€ 13,90€
- Au verre 16 cl (12°) 3,40€

ROUGE

- Saumur A.O.C. 9,70€ 16,20€
- Beaujolais A.O.C. 8,10€ 13,30€
- St Nicolas de Bourgueil A.O.C. 10,60€ 17,60€
- Brouilly A.O.C. 18,30€
- Côtes du Rhône A.O.C. 7,90€ 13,10€
- Bordeaux A.O.C. 9,70€ 16,10€
- Bordeaux St-Emilion A.O.C. 23,10€

ROSÉ

- Côtes de Provence A.O.C. 8,10€ 13,30€
- Bardolino Chiaretto D.O.C. 8,20€ 13,50€

CHAMPAGNE

- Coupe de Champagne 11 cl 5,70€
- Champagne 75 cl 34,50€

EAUX ET BOISSONS

- Perrier 33 cl 3,10€
- Evian, Badoit, S. Pellegrino 50 cl 3,20€
- 100 cl 4,20€
- Orangina 25 cl, Coca 33 cl 3,10€
- Coca Zéro, Coca Light 33 cl 3,20€
- Jus de Fruits 25 cl 3,10€ (Orange, Ananas, Tomate, Abricot)
- Diabolo 33 cl 2,60€ (Menthe, Fraise, Grenadine, Citron)
- Sirop 2 cl 1,10€

APÉRITIFS

- Kir ou Kir Normand 11 cl 2,80€
- Kir Royal (Champagne) 11 cl 5,80€
- Porto ou Muscat 5 cl 3,10€
- Pommeau de Normandie AOC 5 cl 3,10€
- Martini 5 cl 3,10€
- Martini Gin 8 cl 5,10€
- Pastis 2 cl 3,10€
- Suze 4 cl 3,10€
- Whisky 4 cl 4,70€
- Whisky Hors d'Age 4 cl 6,90€

Supplément jus de fruits ou soda 1,40 €

APÉRITIFS SANS ALCOOL

- Cocktail de Jus de Fruits 25 cl 3,70€
- Cocktail Passion 25 cl 4,60€

COCKTAIL

- Américano Maison 7 cl 5,60€

DIGESTIFS

- Cognac 4 cl 5,60€
- Calvados A.O.C. 4 cl 5,60€
- Get 31 4 cl 4,80€

BOISSONS CHAUDES

- Café Gourmand : Café, Décaféiné ou Thé ... 7,00€
- Café ou Décaféiné 1,60€
- Capuccino 2,70€
- Grand crème 2,70€
- Irish Coffee 6,90€
- Thé, Infusion 2,60€

BIÈRES PRESSION (1664, Leffe ou Grimbergen)

- 25 cl 3,10€
- 33 cl 3,95€
- 50 cl 5,95€

BIÈRES BOUTEILLE

- Heineken 25 cl 3,30€
- Desperados 33 cl 5,00€
- Bière (sans alcool) 25 cl 3,10€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération.

Tous nos prix sont nets et aucun supplément au titre du service n'est dû par la clientèle. L'établissement est tenu de fermer ses portes à 15h l'après-midi et 23h le soir.