

FORMULE 13,35€

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

MENU 18,25€

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 **5,45€**

PLAT DANS LE MENU SEUL **10,25€**

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 Ifs

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 ☰ **12,95€**
(Salade Verte, Crevettes, Saumon Fumé, Truite ou Flétan fumé, Thon Fumé)
- Salade Normande ☰ **9,50€**
(Gésiers Confits, Pommes Poêlées, Croûtons, Salade Verte, Tomates, Œufs Durs)
- Salade du Berger ☰ **9,60€**
(Salade Verte, Chèvre Chaud, Lardons, Noix, Tomates, Croûtons)
- Salade Géante ☰ **10,15€**
(Salade Verte, Œufs Durs, Tomates, Jambon, Emmental, Asperges, Pomme de Terre, Gigot d'Agneau, Olives)
- Salade Gourmande ☰ **10,15€**
(Salade Verte, Emincé de Magret de Canard Fumé, Mousson de Canard, Gésiers Confits, Asperges)

PÂTES À LA CARTE

- Lasagne Bolognaise **8,50€**
- Gratin de Penne au Jambon de Parme et Gorgonzola ☰ **9,10€**

SPÉCIALITÉ MAISON

- Cuisse de Grenouille Beurre Maître d'Hôtel **14,00€**

GRILLADES À LA CARTE

- Entrecôte Grillée (300 g env.) **18,00€**
- Pavé de Rumsteack (200 g env.) **14,80€**
- Bavette d'Aloyau à l'échalote (200 g env.) **14,80€**

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 1,55€

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 0,55€

LES PIZZAS MAISON

- Marguerite **7,25€**
(Tomate, Mozzarella, Olives)
- Capucine **9,50€**
(Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignons)
- Quatre Fromages **9,60€**
(Tomate, Chèvre, Mozzarella, Camembert, Emmental)
- Reine **9,50€**
(Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Crème Fraîche)
- Pizza Basquaise **9,60€**
(Tomate, Mozzarella, Filet de poulet, Chorizo, Poivrons)
- Calzone **10,10€**
(Tomate, Mozzarella, Jambon, Crème Fraîche, Œuf, Ail, Champignons)
- Savoyarde **9,80€**
(Crème Fraîche, Lardons, Pommes de terres, Oignons, Reblochon)
- Diavolo **10,20€**
(Tomate, Mozzarella, Viande Hachée, Merguez, Chorizo)
- Nordique* **13,00€**
(Crème Fraîche, Mozzarella, Saumon Fumé, Truite ou Flétan fumé, Thon Fumé, Crevettes)
- Pêcheur* **14,00€**
(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 à 13,35€ et 18,25€ avec un supplément de 2,85€.

MENU ENFANTS

7,40€

- 12 ANS

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

FROMAGES

à commander en début de repas

- Fromage Blanc et son coulis de Fruits Rouges **4,95€**
- Assiette de Trois Fromages Normands **5,40€**

DESSERTS

à commander en début de repas

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



- Crumble aux Pommes et Bananes ☰ **6,20€**
Crème Fraîche ou Boule de Glace Vanille
- Ile Flottante ☰ **5,80€**
- Pavé aux 3 Chocolats **6,00€**
et sa crème anglaise
- Tarte Tatin ☰ **6,20€**
Crème Fraîche ou Boule de Glace Vanille
- Profiteroles ☰ **6,70€**
- Crème Brûlée ☰ **6,20€**
- Nougat Glacé ☰ **6,70€**
- Coupe Glacée (3 boules) **5,70€**
(Vanille, Café, Cassis, Chocolat, Fraise, Rhum-Raisin, Citron, Menthe Pépites de Chocolat, Pomme, Pistache)
- Coupe du Chef **6,60€**
(Cassis, Fraise, Vanille, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly)
- Café ou Chocolat Liégeois **6,60€**
- Banana Split **6,80€**
- Pêche Melba **6,60€**
- Coupe Capucine **6,60€**
(Glace Menthe Pépites de Chocolat, Peppermint, Chantilly)
- Coupe Colonel **6,60€**
(Sorbet Citron arrosé de Vodka)
- Coupe Pirate **6,60€**
(Glace Rhum-Raisins arrosée de Rhum, Chantilly)
- Coupe Normande **6,60€**
(Sorbet Pomme arrosé de Calvados)
- Dame Blanche **6,60€**
(Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)
- Dessert du Jour ☰ **6,10€**
(Consultez l'ardoise – sauf week-end et jours fériés)

LES BOISSONS



APÉRITIFS

- Kir ou Kir Normand11 cl **2,70€**
- Kir Royal (Champagne)11 cl **5,70€**
- Porto ou Muscat5 cl **3,00€**
- Pommeau de Normandie AOC5 cl **3,00€**
- Martini5 cl **3,00€**
- Martini Gin8 cl **5,00€**
- Pastis2 cl **3,00€**
- Suze4 cl **3,00€**
- Whisky4 cl **4,60€**
- Whisky Hors d'Age4 cl **6,80€**

Supplément jus de fruits ou soda 1,40€

APÉRITIFS SANS ALCOOL

- Cocktail de Jus de Fruits25 cl **3,60€**
- Cocktail Passion25 cl **4,50€**

COCKTAIL

- Américano Maison7 cl **5,50€**

DIGESTIFS

- Cognac4 cl **5,50€**
- Calvados A.O.C.4 cl **5,50€**
- Get 314 cl **4,70€**

BOISSONS CHAUDES

- Café Gourmand : Café, Décaféiné ou Thé . . . **6,90€**
- Café ou Décaféiné **1,60€**
- Capuccino **2,60€**
- Grand crème **2,60€**
- Irish Coffee **6,80€**
- Thé, Infusion **2,50€**

BIÈRES

- Pression 166425 cl **2,90€**
- Baron 166450 cl **5,70€**
- Heineken (bouteille)25 cl **3,20€**
- Desperados33 cl **4,90€**
- Bière (sans alcool)25 cl **3,00€**

VINS

LES PICHETS

- | | 25 cl | 50 cl |
|------------------------------------|--------------|--------------|
| Côtes de Blaye A.O.C. (12.5°)..... | 4,20€ | 8,20€ |
| Vin de Pays du Var (11.5°)..... | 4,00€ | 7,80€ |
| Cidre doux (2°)..... | 3,20€ | 6,00€ |

LES VINS EN BOUTEILLE

- | | 37,5 cl | 75 cl |
|----------------------------|--------------|---------------|
| BLANC | | |
| Touraine Sauvignon..... | 7,80€ | 13,80€ |
| Au verre 16 cl (12°) | 3,35€ | |

ROUGE

- | | | |
|-------------------------------------|---------------|---------------|
| Saumur A.O.C. | 9,60€ | 16,10€ |
| Beaujolais A.O.C. | 8,00€ | 13,20€ |
| St Nicolas de Bourgueil A.O.C. | 10,50€ | 17,50€ |
| Brouilly A.O.C. | | 18,20€ |
| Côtes du Rhône A.O.C. | 7,80€ | 13,00€ |
| Bordeaux A.O.C. | 9,60€ | 16,00€ |
| Bordeaux St-Emilion A.O.C. | | 23,00€ |

ROSÉ

- | | | |
|---------------------------------|--------------|---------------|
| Côtes de Provence A.O.C. | 8,00€ | 13,20€ |
| Bardolino Chiaretto D.O.C. | 8,10€ | 13,40€ |

CHAMPAGNE

- | | |
|------------------------------|---------------|
| Coupe de Champagne.....11 cl | 5,60€ |
| Champagne75 cl | 34,00€ |

EAUX ET BOISSONS

- Perrier33 cl **3,00€**
- Evian, Badoit, S. Pellegrino50 cl **3,10€**
-100 cl **4,00€**
- Orangina 25 cl, Coca33 cl **3,00€**
- Coca Zéro, Coca Light33 cl **3,10€**
- Jus de Fruits25 cl **3,00€**
(Orange, Ananas, Tomate, Abricot)
- Diabolo33 cl **2,50€**
(Menthe, Fraise, Grenadine, Citron)
- Sirop2 cl **1,00€**

Audera

Votre partenaire Audi à Ifs



Rue Alfred Nobel 14123 Ifs - Contact : David JEANNETTE 06 18 99 53 42

Vorsprung durch Technik Audi www.audera.fr

2014 - SCUNARTI - © B&B&K