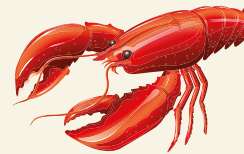




Le Restaurant du Cap



Menu du CAP*

Plat du Jour 20.00 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 24.00 €

Entrée / Plat / Dessert 28.00 €

Entrée

Proposition du chef
ou Soupe de poissons
ou Soupe du jour

Plat

Proposition du chef
ou Tartare de Bœuf

Dessert

Mousse au chocolat noir
ou Fromage blanc & coulis exotique
ou Nougat glacé & coulis de fruits rouges**

Enfants

Menu du Moussaillon*

Plat, dessert, boisson 12.00 €

Pavé de saumon, sauce hollandaise & pâtes

— ou —

Escalope de volaille à la crème & frites

— ou —

Moulette à la marinière & frites

Glace vanille & Smarties

— ou —

Mousse au chocolat noir

Boisson comprise : Soda, jus de fruits, Sirop, Diabolo

Plats "Brasserie"*

14.90 €

Pâtes Carbonara

Pâtes Bolognaise

Menu touristique*

38.00 €

Gravlax de saumon aux agrumes,
baies roses & toasts

— ou —

Coquille de fruits de mer & béchamel gratinée

— ou —

Carpaccio de bœuf,
huile d'olive au basilic & parmesan

Dos de Cabillaud sauce hollandaise,
riz & légumes du moment

— ou —

Faux filet de bœuf, sauce aux poivres,
frites & légumes du moment

— ou —

Cuisse de canard à l'orange,
frites & légumes du moment

Tarte tatin aux pommes, glace vanille

— ou —

Moelleux au chocolat noir & sablé**

— ou —

Coupe Amarena : glace vanille,
cerises griottes & crème fouettée vanillée

— ou —

Plateau de fromages

Menu végétarien*

Plat unique 16.00 €

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 20.00 €

Entrée / Plat / Dessert 24.00 €

Entrée

Soupe du jour ou Proposition du chef
ou Salade composée

Plat

Steak végétal, légumes du moment & pommes vapeurs

— ou —

Salade 1/2 camembert chaud,
pomme de terre grenaille, tomate, poivron,
champignon, pignon de pin

* fait maison, ** fabrication artisanale

Les Plateaux de fruits de mer

Le Calypso

28.00 €

1/2 Crabe, crevettes roses et grises, vignots,
bulots, salicornes

Le Requin

48.00 €

1/2 Crabe, 3 langoustines, 5 huîtres,
crevettes roses et grises, vignots, bulots, salicornes

Huîtres

6 huîtres de Normandie N°3	15.60 €
9 huîtres de Normandie N°3	22.60 €
12 huîtres de Normandie N°3	28.60 €
6, 9 or 12 oysters from Normandie N°3	

Le Homard

Homard grillé ou façon "Bellevue"
Prix selon arrivage - sur commande

Les Moules Frites*

Moules à la Marinière & frites 17.90 €
Vin blanc Edelzwicker, oignons et céleri

Moules au Maroilles & frites 18.90 €
Vin blanc Edelzwicker, oignons et céleri, crème, Maroilles

Moules Grand-Mère & frites 18.90 €
Vin blanc Edelzwicker, oignons et céleri, crème, lardons fumés

Les Salades*

Salade de fromage 17.90 €
Salade, 1/2 camembert chaud et lardons, pomme de terre grenaille,
tomate, poivron, oignon, champignon, pignon de pin

Salade de la mer 18.90 €
Salade, pavé de saumon fumé tiède, pomme de terre grenaille,
tomate, poivron, oignon, champignon, pignon de pin

Salade du Cap 19.90 €
Salade, foie gras, sot-l'y-laisse de volaille, magret de canard, pomme de terre
grenaille, tomate, oignon, toast, haricot vert, champignon, pignon de pin

Les Entrées

<i>Tartelette d'endive & filet de rouget</i> Chicory tartlet & red mullet filet	12.00 €
<i>Feuilleté de saumon & fondue de poireaux*</i> Salmon & creamed leeks in pastry	12.00 €
<i>Gravlax de saumon mariné aux agrumes, baies roses & toasts*</i> Gravlax salmon marinated with citrus & toasts	12.00 €
<i>Soupe de poissons, rouille, croutons & fromage râpé</i> Fish soup, rouille sauce, croutons & grated cheese	12.00 €
<i>Saint-Jacques à la crème d'ail & champignons*</i> Scallops, garlic & mushrooms cream	16.90 €
<i>Carpaccio de bœuf, huile d'olive au basilic & parmesan</i> Beef carpaccio, olive oil, basil & parmesan	12.00 €
<i>Foie gras maison, compotée de figues & toasts*</i> Home made «Foie gras», stewed figs & toasts	16.90 €
<i>Cassolette de 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail*</i> ou 12 escargots	11.00 € 16.00 €
Snails of Bourgogne in garlic butter 6 or 12	

Les Viandes*

<i>Escalope de volaille crème & champignons, frites & salade</i>	16.90 €
<i>Poultry escalope with cream & mushroom, french fries & salad</i>	
<i>Filet mignon de porc, sauce maroilles, frites & salade</i>	16.90 €
<i>Pork «filet mignon», maroilles cheese sauce, french fries & salad</i>	
<i>Tartare de Bœuf préparé, frites & salade</i>	20.00 €
<i>Raw beef tartar style with cappers, pickles, shalots, french fries & salad</i>	
<i>Cuisse de canard à l'orange, frites & légumes du moment</i>	22.00 €
<i>Duck leg in orange sweet sauce, french fries & vegetables</i>	
<i>Faux filet de bœuf*, sauce aux poivres, frites & légumes du moment</i>	22.00 €
<i>Grilled beef «faux filet», pepper sauce, french fries & vegetables</i>	
<i>Tournedos de filet de bœuf*, sauce béarnaise, frites & légumes du moment</i>	36.00 €
<i>Tournedos of «beef filet», bearnaise sauce, french fries & vegetables</i>	

* Bœuf charolais français

Les Poissons*

<i>Sole meunière, frites & légumes du moment</i>	38.00 €
<i>Sole «meunière», french fries & vegetables</i>	
<i>Saint-Jacques à la crème d'ail & champignons, riz & légumes du moment</i>	26.00 €
<i>Scallops, garlic & mushrooms cream, rice & vegetables</i>	
<i>Choucroute de la mer, sauce hollandaise & pommes de terre vapeurs</i>	26.00 €
<i>Fish sauerkraut, hollandaise sauce, steam potato</i>	
<i>Filet de bar rôti au fenouil, riz & légumes du moment</i>	26.00 €
<i>Roasted sea bass filet with fennel, rice & vegetables</i>	
<i>Dos de Cabillaud, sauce hollandaise, riz & légumes du moment</i>	22.00 €
<i>Cod fish, hollandaise sauce, rice & vegetables</i>	