

Menu Touristique 29 €

Saumon Gravlax mariné aux agrumes & baies roses et toasts °

Gravlax salmon marinated with citrus and toasts

Ou

Coquille de fruits de mer & béchamel gratinée °

Gratined seafood and béchamel sauce in shell

Ou

Tartelette d'endive & filet de rouget

Chicory tartlet and red mullet filet

Cabillaud sauce hollandaise, riz & légumes du moment °

Cod fish hollandaise sauce, rice and vegetables

Ou

Faux filet de boeuf grillé beurre Maître d'Hôtel, frites & légumes du moment °

Grilled beef « faux filet », Maître d'Hôtel butter, french fries and vegetables

Ou

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

Duck leg in orange sweet sauce, french fries vegetables

Nougat glacé, coulis de framboise & crème fouettée vanillée °°

Ice nougat, raspberry coulis and vanilla whipped cream

Ou

Tarte tatin aux pommes, glace vanille & crème fouettée vanillée °

Apple « Tatin » tart, vanilla ice cream, vanilla whipped cream

Ou

Assortiment de trois fromages

Assortment of three cheeses

Le Restaurant du Cap

Menu Terre et Mer 39€

Bun's de ris d'agneau, sauce forestière °
Sweetbread bun's of lamb, mushrooms sauce

Ou

Foie gras maison, compotée de figues & toasts °
Duo of « foie gras », Stewed figs & toasts

Ou

Feuilleté de saumon, fondue de poireaux °
Smoked salmon, creamed leeks in pastry

Gigot de lotte à l'Armoricaine, riz & légumes du moment °
Monkfish Armoricaine sauce, rice & vegetables

Ou

Sole meunière, frites & légumes du moment °
Sole meunière, french fries & vegetables

Ou

*Tournedos de filet de boeuf grillé, sauce béarnaise,
frites & légumes du moment °*
*Tournedos of beef filet, black pepper sauce,
french fries & vegetables*

Dessert au choix à la carte
Choose your dessert at the menu

Le restaurant du Cap.

Formule du Chef

Plat du jour 14€50

Entrée - plat ou plat - dessert 19€00

Entrée - plat - dessert 22€00

Entrée

Proposition du Chef ° ou soupe de poissons ° ou soupe du jour °

Chef's suggestion or fish soup or day soup of the day

Plat

Proposition du Chef ° ou tartare de boeuf °

Chef's suggestion or beef tartar

Dessert

*Mousse au chocolat noir ° ou fromage blanc & coulis de framboises
ou dessert du jour °*

Black chocolat mousse or fresh white cheese or dessert of the day

Menu végétarien

Plat unique 12€00 -entrée - plat ou plat dessert 16€00

entrée - plat - dessert 18€00

Salade composée ° ou soupe du jour °

Mixed salad or soup of the day

Steak végétal de Boulghour, lentille corail ou

salade de camembert chaud °

Vegetarian Steak and vegetables or warm camembert cheese salade

*Menu du moussaillon 10 €
un plat - un dessert - une boisson
- 14 ans*

*Spaghettis au saumon°
Salmon fillet and spaghetti*

Ou

*Escalope de volaille à la crème et frites°
Poultry escalope with creme and french fries*

Ou

*Moulette à la marinière et frites°
Mussels and french fries*

*Glace vanille et Smarties
Vanilla ice cream and Smarties
Ou Mousse au chocolat noir°
Black chocolat mousse*

*Boisson comprise dans ce menu
Soda, jus de fruits, sirop à l'eau ou diabolo
Soda, fruit juice, water with syrup or diabolo*

Les pâtes

<i>Spaghettis carbonara</i>	<i>13€50</i>
<i>Spaghettis Bolognaise</i>	<i>13€50</i>

Les entrées

<i>Tartelette d'endive & filet de rouget</i> <i>Chicory tartlet & red mullet filet</i>	12,00 €
<i>Soupe de poissons, sauce rouille, croutons & gruyère °</i> <i>Fish soup, rouille sauce, croutons & cheese</i>	8,00 €
<i>Gravlax de saumon mariné aux agrumes, baies roses & toasts °</i> <i>Gravlax salmon marinated with citrus & toasts</i>	9,00 €
<i>Bun's de ris d'agneau, sauce forestière</i> <i>Sweetbread bun's of lamb, mushrooms sauce</i>	12,00 €
<i>Foie gras maison, compotée de figes & toasts °</i> <i>Home made « Foie gras », stewed figs & toasts</i>	14,00 €
<i>Saint Jacques à la crème d'ail & champignons °</i> <i>Scallops in garlic cream & mushroom</i>	14,00 €
<i>Cassolette de 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail °</i> <i>Ou les 12 escargots</i> <i>Snails of Bourgogne in garlic butter 6 or 12</i>	11,00 € 16,00 €
<i>Feuilleté de saumon & fondue de poireaux °</i> <i>Salmon & creamed leeks in pastry</i>	12,00 €
<i>6 huitres N° 3 de Normandie</i> <i>12 huitres N° 3 de Normandie</i> <i>6 or 12 oysters n°3 from Normandie</i>	14,00 € 24,00 €
<i>1/2 tourteau de nos côtes, mayonnaise</i> <i>1/2 crab from us coasts, mayonnaise</i>	13,00 €

Les Poissons °

<i>Gigot de lotte à l'armoricaine, riz & légumes du moment</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Monkfish Armoricaine sauce, rice and vegetables</i>	
<i>Sole meunière, frites & légumes du moment</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Sole meunière, french fries and vegetables</i>	
<i>Gabillaud poêlé sauce hollandaise, riz & légumes du moment</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Cod Fish fillet hollandaise sauce, rice and vegetables</i>	
<i>Filet de Bar rôti au fenouil, riz & légumes du moment</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Roasted Sea Bass fillet with fennel, rice and vegetables</i>	
<i>Pavé de Saumon rose sauce hollandaise, riz & légumes du moment</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Salmon pavé, hollandaise sauce, rice and vegetables</i>	
<i>Pot-au-feu du Pêcheur façon Zarzuela</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Mixed Fishs, vegetables and potatoes with a Armoricaine sauce</i>	

Les Viandes °

<i>Tournedos de filet de boeuf grillé, sauce béarnaise, frites & légumes du moment</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Tournedos of beef filet, black pepper sauce, french fries & vegetables</i>	
<i>Souris d'agneau mijotée aux herbes de Provence, chevriers & pommes de terre vapeur</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Lamb shank with herbs of Provence, beans & steam potatoes</i>	
<i>Guisse de canard à l'orange, frites & légumes du moment</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Duck leg in orange sweet sauce, french fries vegetables</i>	
<i>Tartare de Boeuf préparé, frites & salade</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Raw Beef Tartar style with cappers, pickles, shalots</i>	
<i>Faux filet de boeuf grillé beurre Maître d'Hôtel, frites & légumes du moment</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Grilled beef « faux filet », Maître d'Hôtel butter, french fries & vegetables</i>	

Le Restaurant du Cap

Les plateaux de fruits de mer

La Galypso

22€

*1/2 crabe, crevettes roses et grises, vignots,
bulots, salicornes*

1/2 crab, shrimps, prawns, seashells, samphire

Le Requin

37€

*1/2 crabe, crevettes roses, crevettes grises, vignots,
bulots, salicornes, 3 langoustines, 5 huîtres.*

*1/2 crab, shrimps, prawns, seashells, samphire,
3 langoustines, 5 oysters*

La Baleine

59€

*1/2 homard de nos côtes (environ 250 G), 1/2 crabe,
crevettes roses, crevettes grises, vignots, bulots,
salicornes, 4 langoustines, 6 huîtres.*

*1/2 lobster (250 G), 1/2 crab, shrimps, prawns, seashells, samphire,
4 langoustines, 6 oysters,*

Le Homard Lobster

45€ les 500grs

Grillé ou façon « Bellevue »

Le restaurant du Cap

Les Moules Frites

Moules à la Marinière, frites °

Vin blanc Edelzwicker, oignons et céleri

14€90

White wine Edelzwicker, onions and celery

Moules au Maroilles, frites °

Vin blanc Edelzwicker, oignons, céleri et Maroilles

15€90

White wine Edelzwicker, onion, celery and Local cheese Maroilles

Moules Grand-Mère, frites °

Vin blanc Edelzwicker, oignons, céleri,

15€90

crème fraîche et lardons fumés

White wine Edelzwicker, onions, celery and cream and bacon

Les Salades

Salade de fromage °

*Salade, 1/2 camembert chaud et lardons & pomme de terre grenaille,
tomate, poivron, oignon*

14€90

*Salad, warm 1/2 camembert cheese and bacon and steam potato,
tomato, pepper, onion*

Salade du Cap °

*Salade, foie gras, sot-l'y-laisse de volaille, magret de canard,
pomme de terre grenaille, haricot vert, tomate, oignon, toast*

15€90

*Salad, chicken oyster, duck breast, foie gras,
steam potato, green bean, onion, tomato*

Salade Niçoise °

*Salade, thon, oeuf, haricot vert, olive, toast de tapenade
tomate, poivron, oignon*

13€90

*Salad, tuna, egg, green beans, olive, toast of tapenade,
tomato, pepper, onion*

Le Restaurant du Cap

Les desserts

<i>Baba au rhum, crème fouettée vanillée °°</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Rhum baba, vanilla whipped cream</i>	
<i>Mousse au chocolat noir °</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Black chocolat mousse</i>	
<i>Crème brûlée à la vergeoise °</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Crème brûlée with sugar</i>	
<i>Tarte Tatin aux pommes, glace vanille et crème fouettée vanillée °</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Apple « Tatin » tart, vanilla ice cream, vanilla whipped cream</i>	
<i>Gâteau « opéra » café & chocolat, chocolat chaud</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Chocolat and coffee « opéra » entremet, hot chocolate</i>	
<i>Salade de fruits frais rafraîchie d'une glace vanille °</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Fresh fruits salad with vanilla ice cream</i>	
<i>Café gourmand</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Coffee and selection of baby sweet</i>	

Les fromages

<i>Fromage blanc & coulis de framboises</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Fresh whites cheese & raspberry coulis</i>	
<i>Duo de Maroilles & Vieux Lille</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Selection of two local cheese - Maroilles & Vieux Lille</i>	
<i>Le plateau de fromages</i>	<i>6,50 €</i>
<i>The cheese selection</i>	

Les desserts glacés

<i>Nougat glacé, coulis de framboise et crème fouettée vanillée °°</i>	5,00 €
<i>Ice nougat, raspberry coulis and whipped cream</i>	
<i>Omelette Norvégienne, flambée au Grand Marnier °°</i>	6,50 €
<i>« Omelette Norvégienne », blased with Grand Marnier</i>	
<i>Profiterole - glace vanille, chocolat chaud et crème fouettée vanillée</i>	5,90 €
<i>Profiterole - vanilla ice cream, hot chocolat, vanilla whipped cream</i>	
<i>Coupe Amarena - glace vanille, cerises griottes, crème fouettée vanillée</i>	5,90 €
<i>Vanilla ice cream, cherries, vanilla whipped cream</i>	
<i>Café ou Chocolat liégeois</i>	5,50 €
<i>Coffee or Chocolat ice cream and sauce, vanilla whipped cream</i>	
<i>Dame blanche - glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée vanillée</i>	5,50 €
<i>Vanilla ice cream, hot chocolat, vanilla whipped cream</i>	
<i>Duo de sorbet framboise & fraise ou passion & citron</i>	4,50 €
<i>Sorbet raspberry & strawberry or passion & lemon</i>	

Les Boissons Chaudes et Les Digestifs

<i>Café</i>	1,90 €
<i>Grand café, Capuccino, Chocolat chaud</i>	2,50 €
<i>Thé et infusions</i>	2,50 €
<i>Earl Grey - Ceylan - Thé vert - Thé vert menthe - Thé du printemps</i>	
<i>Verveine - Verveine menthe - Tilleul- Tilleul menthe-Camomille</i>	
<i>Irish Coffee, Marnissimo, French Coffee</i>	6,90 €
<i>Eau de vie: Poire, Mirabelle, Framboise, Genièvre de houle</i>	5,90 €
<i>Cognac, Armagnac, Calvados</i>	5,90 €
<i>Grand Marnier, Cointreau, Bénédictine, Chartreuse verte</i>	5,90 €
<i>Rhum Saint James blanc ou brun</i>	5,90 €
<i>Manzana, Marie Brizard, Get 27 & 31</i>	5,90 €
<i>Bailey's, Mandarine Napoléon</i>	5,90 €

Le restaurant du Cap
Informations à notre aimable clientèle

- *Les allergènes présents dans nos plats sont affichés à l'accueil du restaurant.*
- *La viande bovine servie dans notre restaurant est d'origine française.*
- *Les prix des menus sont indiqués « boisson non comprise »*
- *Les plats suivis ° sont « fait maison »*
- *Les plats suivis °° sont de « fabrication artisanale »*

Location d'appartements
Restaurant du Cap

2 appartements à louer (2x6 personnes)

—> 80€ La nuit pour 2 personnes
10 € par personnes supplémentaire / nuit

Forfait nettoyage 30 € / séjour