

Capuccino

NOS ENTRÉES

Mi-cuit de foie gras Maison aux figues, Toasts briochés.....	16.00 €
Moules gratinées à l'aïoli	12.00 €
Assiette de tapas (Serrano, manchego, pain tomate, moules gratinées à l'aïoli, anchois, poivrons, saucisson, lomo de Serrano)	15.50 €
Gravlax de Saumon Maison.....	11.50 €
Escalivade au Serrano	9.50 €
(Serrano sur lit de courgettes, aubergines, tomates, poivrons, oignons, cuits au four servie tiède ou froide)	
Salade Du Berger	Petite 9.00 € Grande 15.00 €
(Salade, tomate, œuf, lardons, champignons, chèvre chaud sur compotée d'oignons, miel.)	
Salade Italienne	9.00 €
(Tomates, mozzarella, melon, Serrano)	
Salade Norvégienne.....	11.50 €
(salade, tomate, saumon gravlax, crevettes bouquet, œuf de lump, avocat, crème ciboulette)	
Salade façon « Caesar » au poulet croustillant	14.50 €
Escalope de foie gras et ananas poêlés	16.50 €

NOS VIANDES

Tartare de bœuf au couteau	23.50 €
Entrecôte	21.50 €
Filet de bœuf	26.50 €
Côte de bœuf 1 personne	29.50 €
Magret de canard	20.50 €
Cote d'agneau et son aïoli	19.00 €
Burger du Chef au foie gras	17.50 €
Pain burger, salade, compotée d'oignons, Mille-feuille de bœuf, sauce forestière, manchego, foie gras	
Assiette de légumes	13.50 €
Escalivade tiède, gratin de courgettes, gratin dauphinois, champignons, riz, salade verte, tomates, frites	

NOS SAUCES AU CHOIX :

Poivre, Roquefort, Forestière, Banyuls.

Nos viandes sont grillées à la cheminée devant vous et sont proposées avec un accompagnement maison ou des frites.

NOS POISSONS

Seiches grillées en persillade.....	17.00 €
Seiches « façon Rossini »	22.50 €
Seiches grillées, escalope de foie gras poêlée, réduction au Banyuls	
Steak de thon albacore à la planxa	17.50 €
Parillade de poissons à la planxa	26.50 €
Filet cabillaud, thon albacore, gambas, moules, seiche, lotte	
Brochettes de lotte et gambas	21.50 €
marinade aux légumes croquants	

Nos poissons vous sont proposés avec un accompagnement maison

LE SPÉCIAL

Escargots grillés (cargolade)	18.50 €
Accompagnés de frites et aïoli	

PASTA

Tagliatelles Capuccino	12.50 €
(Tagliatelles, lardons champignons, crème, sauce roquefort)	
Risotto aux gambas ou au Magret	15.00 €

NOS FORMULES DU MIDI

(Non Servies Le Dimanche, Le Samedi et Les Jours Fériés)
Boissons Non Comprises

SUGGESTION DU CHEF

Plat Du Jour + Café doux

13.00 €

PLAT DU JOUR (uniquement)

9€80

MENU DE VOS ENVIES

MENU à 20.50€

ENTREE + PLAT
OU
PLAT + DESSERT

MENU à 24.50 €

ENTREE + PLAT + DESSERT

A CHOISIR DANS
LES PLATS SUIVANTS

Salade du berger au chèvre chaud sur compotée d'oignons
ou
Escalivade au Serrano (tiède ou froide)
ou
Gravlax de saumon Maison
ou
Salade Italienne

Steak de thon albacore à la planxa
ou
Seiches grillées en persillade
ou
Entrecôte grillée sauce au choix
ou
Pavé de selle d'agneau, infusion de citron, miel, romarin.

Dame blanche
ou
Crème Catalane aux zestes d'agrumes
ou
Profiteroles
ou
Café doux

Boissons Non Comprises

Nos sauces : Poivre, Roquefort, Forestière, Banyuls

Tous nos plats sont servis avec un accompagnement maison ou frites.

MENU GOURMAND

32.50 €

Mi-cuit de foie gras Maison aux figues, toasts briochés
ou
Salade Norvégienne
ou
Assiette de tapas
ou
Escalope de foie gras et ananas poêlés

Filet de Bœuf
ou
Magret de Canard
ou
Filet de cabillaud gratiné à l'aïoli ou beurre façon « du chef »
ou
Brochette de lotte et Gambas et marinade aux légumes croquants

Coupe Capuccino
ou
Coupe glacée façon mojito
ou
Moelleux Au Chocolat
ou
Omelette Norvégienne flambée

Boissons Non Comprises

MENU ENFANT 8.50 € (- de 10 ans)

Hamburger + frites ou filets de poulet panés aux corn-flakes + frites ou steak de thon albacore

Une boisson au verre (Coca-cola, ice-tea, ou limonade)

Une boule de glace au choix ou une crêpe au Nutella

Servi midi et soir



DESSERTS

Omelette Norvégienne flambe	6.50 €
Pâtisseries Maison	7.00 €
Crème Catalane Maison aux zestes d'agrumes	6.00 €
Moelleux Chocolat et sa boule de glace vanille	7.00 €
Café ou Thé Gourmand	8.00 €
Assiette De Fromages	6.00 €
Café douceur	5.80 €

NOS CREPES

Crêpe Sucre ou Citron ou Miel	5.50 €
Crêpe Chocolat ou caramel beurre salé	6.50 €
Crêpe flambée au Grand-Marnier	7.50 €
Supplément Boule De Glace	2.00 €
Autre Supplément	1.50 €

NOS GLACES

NOS PARFUMS : vanille, chocolat, café, rhum-raïsans, citron vert, fraise, melon, caramel beurre salé, poire, mojito, menthe-chocolat, cannelle, pistache, abricot

Coupe Un Parfum	2.70 €
Coupe Deux Parfums	4.70 €
Coupe Trois Parfums	6.80 €
Supplément Chantilly	2.00 €

Façon sundae fraise	7.50 €
Glace fraise, glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly	
Melon glace	7.50 €
Glace melon, glace vanille, raisins macérés au Banpuds, chantilly	
La coupe liégeois	7.50 €
Chocolat liégeois, glace vanille, glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	
Café liégeois	8.00 €
Glace café, glace vanille, café chaud, chantilly	
Caramel liégeois	7.50 €
Glace vanille, glace caramel beurre salé, coulis de caramel, chantilly	
La dame blanche	7.50 €
Glace vanille, chocolat chaud, meringues, chantilly	
La capuccino	7.50 €
Glace vanille, glace rhum-raïsans, cerise amarena, chantilly	

LES SPECIALES

ROUSSILLON	7.50 €
Glace citron, coulis moelleux, muscat	
COLONEL	7.00 €
Glace citron vert, vodka	
POIRE ROYALE	7.00 €
Glace poire, eau de vie de poire	
FAÇON MOJITO	7.00 €
Glace mojito, cocktail mojito	
Irish Coffee	8.50 €

LES VINS ROUGES

Tous nos vins peuvent se déguster au verre (Tarif Unique 4.50 €)

VIN DE PAYS DES COTES CATALANES IGP	
Le Pot (Dom Brial) 75 cl	15.50 €
Domaine Lafage (Côté Sud) 50 cl	14.00 €

COTES DU ROUSSILLON	
Hélios (Dom Brial) 75 cl	18.50 €
Etreinte (Dom Brial) 50 cl	15.00 €
Domaine Lafage (Authentique) 75 cl	23.50 €

COTES DU ROUSSILLON VILLAGES	
Château St Roch (Chimères) 75 cl	29.50 €
Caramany	
75 cl	19.00 €
50 cl	14.00 €
Château Les Pins 75 cl	28.00 €

AOP COTEAUX DU LANGUEDOC	
Pic Saint Loup (Les Almades) 75 cl	20.00 €

LES PICHETS DE VIN DE PAYS	
Le verre	2.80 €
25 cl	3.20 €
50 cl	6.20 €
75 cl	9.20 €
100 cl	12.00 €

À découvrir le coup de  du Capuccino en présentation
Si vous souhaitez terminer votre bouteille chez vous n'oubliez pas de demander votre bottle-bag.

VINS

VINS

Tous nos vins peuvent se déguster au verre (Tarif Unique 4.50 €)

LES VINS DE PAYS DES COTES CATALANES IGP

Le Pot (Dom Brial) 75 cl	15.50 €
Domaine Armengau 75 cl	15.50 €
Le Petit Closi- Domaine Boudau 75 cl	19.00 €
Domaine Lafage (Mirafior)	
75 cl	23.00 €
50 cl	17.50 €

COTES DU ROUSSILLON

Hélios (Dom Brial) 75 cl	18.50 €
Etreinte (Dom Brial) 50 cl	15.00 €
Trémoine de Rasiguères	
75 cl	20.50 €
50 cl	15.50 €

LES BLANCS

Tous nos vins peuvent se déguster au verre (Tarif Unique 4.50 €)

VIN DE PAYS DES COTES CATALANES IGP

Le Pot Dom Brial « Muscat sec » 75 cl	17.50 €
Vin de Mi-Nuit (Chardonnay) 75 cl	19.00 €
Domaine Lafage (côte est) 50 cl	13.50 €

COTE DU ROUSSILLON

Etreinte (Dom Brial) 50 cl	15.00 €
Domaine Lafage (Centenaire) 75 cl	25.50 €

À découvrir le coup de  du Capuccino en présentation

Si vous souhaitez terminer votre bouteille chez vous n'oubliez pas de demander votre bottle-bag.

APERITIFS

Muscat, Banyuls, Maury	3.70 €
Américano, Spritz	5.00 €
Suze, Sangria rouge ou blanche,	
Martini blanc ou rouge	4.00 €
Kir vin blanc cerise, pêche, mûre, cassis	3.20 €
Kir catalan cerise, pêche, 1 son pétillant (cava)	3.80 €
Kir Royal cerise, pêche, cassis, champagne	9.00 €
Ricard / Pastis	3.00 €
Coupe de champagne LANSON	8.50 €
Coupe de Cava	3.50 €

DIGESTIFS

Jack Daniels	7.00 €
Ballantine's, Eau de vie de poire, Vodka,	
Fraise des bois, Cognac	6.20 €
Get (27 ou 31), Cointreau, Baileys, Armagnac	6.20 €

BIERES

Pression	2.80 €
Pression + sirop	3.10 €
Pression+ picon	3.90 €
Boc /Galopin	1.70 €
Heineken	4.00 €
Desperados, Edelweiss (bière blanche)	4.80 €

LES SANS ALCOOL

Jus de fruits, Ice -Tea, Coca-Cola,	
Coca Zéro, Orangina, Schweppes, Perrier	3.30 €
Limonade	2.90 €
Sirop à l'eau	1.60 €

EAUX MINERALES

San Pellegrino (gazeuse) ou Vittel (plate) 50 cl	2.50 €
San Pellegrino (gazeuse) ou Vittel (plate) Litre	4.00 €

CHAMPAGNES

Champagne LANSON 75 cl	55.00 €
CAVA (pétillant catalan) 75 cl	18.50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café	1.90 €
Double café	3.80 €
Décaféiné	2.30 €
Noisette	2.10 €
Capuccino, Chocolat Viennois,	
Café au Lait, Thé ou Infusions	3.00 €