

A PARTAGER OU PAS !

	40g	80g
Jamon Pata Negra Bellota 100% Iberico	11€	19€
Oeufs mimosas		7€
Croquetas de Jamon		8€
Fuet		8€
Queso		10€
Terrine artisanale Maison Guasch aux cèpes et foie gras		11€
Friture de petit artichaut		12€
Seiches à la plancha		13€
petites seiches entières, beurre blanc d'herbes fraîches		
Poulpe à la Gallega		15€



Grâce au savoir-faire de Gregor Engler, Maître Brasseur passionné, pionnier des brasseurs artisanaux Français, sa volonté d'originalité, d'identité et de perfection, la Bière Cap d'Ona a su évoluer sans jamais perdre de vue ses valeurs premières
EXCELLENCE, CRÉATIVITÉ et AUTHENTICITÉ

Favorisant la qualité à la quantité, cette brasserie ultra novatrice a été élue **MEILLEURE BIÈRE DU MONDE** et plus de 50 fois Médaille d'OR dans les concours brassicoles nationaux et internationaux les plus prestigieux ces dernières années.

BIÈRES PRESSIONS

	25cl	50cl	1L
CAP D'ONA - Blonde BIO IPA	4,5€	8,5€	16€

BIÈRES BOUTEILLES

	25cl	50cl
CAP D'ONA - Blonde BIO au seigle sans alcool	6€	-
CAP D'ONA - Blanche BIO Triple	7€	18€
CAP D'ONA - Blanche BIO Weizen	7€	18€
CAP D'ONA - Blonde au Banuyls sans gluten	7€	18€
CAP D'ONA - Rousse BIO sans gluten	7€	18€
CAP D'ONA - Ambrée BIO Triple	7€	18€
CAP D'ONA - Brune BIO au seigle	7€	18€
CAP D'ONA - Bière fruitée de saison du moment !	10€	21€



ENTREES

Millefeuille de légumes et chèvre frais 🏠 tuile croquante, pickles	8€
Œuf parfait 🏠 Escargots de Bourgogne persillés, petits côutons et jus de viande	9€
Velouté de châtaigne et lard grillé 🏠	10€
Salade de Gambas grillées Black Tiger Salade de saison, gambas (3pièces), agrumes, tomates confites	12€

PLATS

Salade de Gambas grillées Black Tiger Salade de saison, gambas (5pièces), agrumes, tomates confites	19€
Ravioles aux cèpes petite salade 🏠	19€

VIANDES

Paleron de bœuf FR confit 9h 🏠 pomme purée grand mère, jus réduit	22€
Magret de canard rôti 🏠 compotée d'aubergines et dattes, jus corsé la coriandre	24€
Entrecôte Salers ou Aubrac 350g 🏠 pommes « coin de rue », sucrine grillée, sauce béarnaise	27€
Ris de veau croustillant 🏠 petits pois à la française, pommes Dauphine	31€

Côte de boeuf à partager (2 pers) pommes grenailles et sauce béarnaise	75€
--	-----

POISSONS

Lamelles d'encornet grillées 🏠 risotto parmigiano, coulis de piquillos	21€
Ombre chevalier coulis de crustacés, petits légumes	24€
Pôelée de Saint Jacques 🏠 Mousseline de carottes des sables, crème d'oursin	28€

FORMULE ENFANT 12 €

Steak haché façon bouchère ou Poulet croustillant Corn Flakes
Pommes de terre « coin de rue »

Gaufre Nutella ou mi-cuit au chocolat & chantilly

DESSERTS

Gaufre Nutella & chantilly	7€
Dôme praline insert crème anglaise, tuile aux amandes 🏠	8€
Traditionnel fondant au chocolat minute 🏠 cuit minute, glace vanille, crème chantilly (10minutes)	9€
Brioche maison façon pain perdu 🏠 glace vanille, caramel beurre salé	9€
Croustillant de fraises 🏠 crème fouettée au mascarpone, tuile aux amandes	9€
Café gourmand	8,5€
Coupe Colonel 2 boules de sorbet citron, vodka	9€
Faisselle	6€
½ St Félicien	8€

DIGESTIFS

Limoncello di Capri	6€
Get 27 & 31	8€
Baileys	8€
Génépi des pères Chartreux	8€
Menthe poivrée Jacoulot	8€
Poire	8€
Chartreuse verte	10€
Cognac	10€
Cognac - VSOP	14€

BOISSONS CHAUDES

Expresso, ristretto, décaféiné	2€
Café allongé, noisette	2,2€
Double expresso, grand crème	3,5€
Thé ou infusion "Dammann"	3,5€
Cappuccino, Chocolat chaud	4,5€
Nutella chaud	5€