

LA CAPITAINERIE

Nos Formules/ our Formulas

« **Dunand** » 19.50 €

Entrée + Plat
(Appetiser + Main Course)

« **Massialot** » 18.50 €

Plat + Dessert
(Main course + Dessert)

« **Carême** » 25.50 €

Entrée + Plat + Dessert
(Appetiser + Main course + Dessert)

« **Déjeuner Sur le Pouce** » 15.00 €

Quiche « Maison » aux lardons et gruyère, bouquet de salade de saison
Bacon and gruyere quiche served with mixed salad



Dessert du jour
Pastry of the day



½ eau minérale ou verre de vin de pays (rouge, rosé ou blanc)
½l Mineral water or glass of wine

“**Le Petit Moussaillon**” 10.00 €

(moins de 12 ans)
(under 12)

Demande à ton serveur ton Plat et Dessert

Soda, jus de Fruit ou grenadine à l'eau

Check with the waiter for the main course and dessert + soda or fruit juice

*Prix nets, taxes et service compris
Prices including service and VAT*

Les Entrées / Starters

Entrées uniquement : 7.50€

Eventail de poissons fumés (saumon, flétan, anguille) Crème chantilly à l'aneth
Jeune pousse d'épinard et salade de mâche
*A selection of smoked fish (salmon, eel, halibut), dill Chantilly cream,
served with baby spinach leaves and lamb's salad*

Tartelette au maroilles **Spécialité Picarde**
Emincé d'endives « carmine et blanche » à l'huile de noix
"Maroilles" tartlet served with shredded chicory and walnut oil

Chèvre fermier servi chaud
Salade d'automne aux tranches de lard déglacées au vinaigre de framboise
Warm goat cheese - Autumn Salad with crisp bacon deglazed in raspberries vinegar

Terrine de lapin « Maison » aux noisettes, Crème chantilly à la moutarde à l'ancienne
Rabbit terrine with hazelnuts served with mustard Chantilly cream

Velouté de Potiron et petits cubes de vieille mimolette du Nord
Pumpkins soup with "mimolette" cheese cubes

Les Plats / Main Dishes

Plat chaud uniquement: 13€

Spirale de veau aux fruits du mendiant, jus de viande aux herbes **
Stuffed breast of veal with dried fruit, herbal meat juice

Suprême de volaille doré au parmesan sauce au pistou **
Chicken breast with parmesan cheese in "pistou" sauce

Pavé de saumon rôti au beurre nantais safrané **
Thick salmon steak in saffron Nantes butter

Pavé de rumsteck poêlé, réduction de vin aux échalotes et mignonnette de poivre gris **
Pan fried rump steak in a reduction of shallot wine and pepper

Plat du jour selon les retours du marché **
Main dish of the day

Fettuccini « cuisiné à ma manière » **Spécialité de pâtes**
Pasta of the day

Les Fromages & Desserts/ Cheese & Desserts

Dessert uniquement 6.50€

Assiette de Trois Fromages aux fruits de saison
Selection of cheeses with seasonal fruits

Ile flottante aux pralines roses
Floating island served in a light custard cream and almond brittle

Fondant au chocolat sur lit de crème anglaise « vanille Bourbon »
Chocolate mousse pastry on a bed of custard cream

Rabote picarde, réduction de cidre, glace à la cannelle **Spécialité Picarde**
Apple in puff pastry and its reduction of cider, cinnamon ice cream

Tartelette aux pruneaux et armagnac à la crème de thé Bergamote
Dried plum tartlet in Armagnac and bergamot tea sauce

Tiramisu à la mousse de marron et brisure de châtaigne en verrine
Tiramisu of chestnut mousse served with chestnut flakes

« Café Vatel » ou « Chocolat Vatel » **Spécialité Capitainerie**
Café ou Chocolat chaud servie avec une boule de glace vanille et crème Chantilly

Tous nos desserts sont accompagnés de crème Chantilly 'Maison'
All of our desserts are served with 'home made' Chantilly cream

La Capitainerie est membre de la Confrérie des Chevaliers Fouetteurs de crème Chantilly
La Capitainerie is a member of the Confrérie des Chevaliers Fouetteurs de Crème Chantilly

