



RESTAURANT « LE CAP »

Menus 2018 / 2019

Tous nos menus sont servis avec un verre de vin

11,00 €

Les premières années

<p>Mercredi 27 Mars</p> <p>Tartare de Saint-Jacques à la mangue Curry d'agneau, Riz Madras Tarte au citron meringuée</p>	<p>Mercredi 03 Avril</p> <p>Tartare de tomate, avocat et crevette Goulasch hongroise Pâtes Grecques Ananas garni</p>
<p>Mercredi 24 Avril</p> <p>Verrine d'asperge au chèvre frais Chili con carne Riz Basmati parfumé Blanc-manger Vanille- Ananas</p>	<p>Mercredi 15 Mai</p> <p>Cocktail de moules au curry Nuggets de volaille « Béarnaise » Pommes Allumettes Dame Blanche et petites meringues</p>
<p>Mercredi 22 Mai TP N°20</p> <p>Bouchées de viande des grisons au Morbier Beignets de calamars, salade d'Ebly exotique Bavarois mangue passion</p>	<p>Mercredi 29 Mai TP N°21</p> <p>Brochette de melon et Ossau-Iraty Faux filet à la plancha, tomates grillées pommes de terre au four, crème ciboulette Café gourmand</p>

Les deuxièmes années (terminale)

<p>Vendredi 29 mars 2019</p> <p>COMPLET</p> <p>Tartare de St-Jacques à la mangue Ris de veau Braisés Shiitake et riz créole Mille feuilles</p>	<p>Vendredi 26 avril 2019</p> <p>CCF « Brasserie »</p> <p>Avocats crevettes Bavette à l'échalote ; Frites Coupe glacée</p>
<p>Vendredi 03 mai 2019</p> <p>CCF « Restaurant »</p> <p>Tartare de saumon acidulé à l'aneth Veau Marengo – Pomme à l'anglaise (SA) Assiette de fromages Savarin Chantilly</p>	<p>Vendredi 10 mai 2019</p> <p>CCF « Restaurant »</p> <p>Verrine de truite fumée, crème fouettée ciboulette Osso bucco à la Milanaise (SA) Tagliatelles fraîches Bavarois vanille</p>
<p>Vendre 24 mai 2019</p> <p>CCF « Brasserie »</p> <p>Avocats crevettes Mixed-grill ; Pommes paille Panna-cotta</p>	