

**FORMULE 16,95€**

UNE ENTRÉE + UN PLAT  
ou UN PLAT + UN DESSERT

**MENU 22,50€**

UNE ENTRÉE + UN PLAT + UN DESSERT

# Capucine's

**Bon Appétit !**  
de la part de toute l'équipe



**02 31 52 20 44**

**www.capucinegrill.fr**

3 Rue de la Dronnière - 14123 Ifs

Siret 378 570 964 000 23

2023 - MAI 2023 - 02/2023



Les plats « FAITS MAISON » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## ENTRÉES AU CHOIX



Salade de Gésiers Confits

Salade de Chèvre Chaud

Cocktail de Crevettes

Salade Capucine

(Salade Verte, Emmental, Jambon, Tomate, Œufs Durs)

Feuilleté de Fruits de Mer Marinière

## PLATS AU CHOIX

Tripes à la mode de Caen

Filet de Saumon Grillé et sa sauce Béarnaise

Emincé de Magret de Canard au Poivre

Faux-Filet Grillé

Steack Tartare non préparé

Steack Haché (viande hachée à la commande)

Gigot d'Agneau à la Crème d'Ail

Andouillette de Troyes Grillée

Médailles de Poulet au Chorizo

Gratin de penne au jambon de Parme et Gorgonzola

Pizza au choix

(Supplément de 3,20€ pour la Nordique et la Pêcheur)

Plat du jour

(Consultez l'ardoise - sauf week-end et jours fériés)

## DESSERTS AU CHOIX SUR LA CARTE

Fromage ou Dessert

ENTRÉE DANS LE MENU SEULE ..... 6,50€

PLAT DANS LE MENU SEUL ..... 13,55€

## ENTRÉES À LA CARTE



Salade Nordique ..... 15,75€

(Salade Verte, Crevettes, Saumon Fumé, Truite fumée, Thon Fumé)

Salade Normande ..... 11,75€

(Gésiers Confits, Pommes Poêlées, Croûtons, Salade Verte, Tomates, œufs Durs)

Salade du Berger ..... 11,75€

(Salade Verte, Chèvre Chaud, Lardons, Noix, Tomates, Croûtons)

Salade Géante ..... 12,70€

(Salade Verte, Œufs Durs, Tomates, Jambon, Emmental, Asperges, Pomme de Terre, Gigot d'Agneau, Olives)

## PÂTE À LA CARTE



Gratin de Penne au Jambon de Parme et Gorgonzola ..... 12,90€

## SPÉCIALITÉ MAISON



Cuisses de Grenouille Beurre Maître d'Hôtel ..... 17,95€

Nos viandes sont garnies selon votre choix :

Frites, Pomme de Terre au Four, Tagliatelles, Salade Verte, Haricots Verts, Riz Basmati ou Garniture du Jour

Supplément garniture 2,30€

La sauce de votre choix pour accompagner votre grillade :

Poivre\*, Crème d'Ail\*, Gorgonzola\*, Beurre Maître d'Hôtel\*, Béarnaise

\* Sauces Maison (contient du fond brun)

Sauce supplémentaire 0,95€

## LES PIZZAS MAISON



Marguerite ..... 8,95€

(Tomate, Mozzarella, Olives)

Végétarienne ..... 10,95€

(Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, olives, rondelles de tomate)

Capucine ..... 11,75€

(Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignons)

Quatre Fromages ..... 11,80€

(Tomate, Chèvre, Mozzarella, Camembert, Emmental)

Reine ..... 11,75€

(Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Crème Fraîche)

Basquaise ..... 11,85€

(Tomate, Mozzarella, Filet de poulet, Chorizo, Poivrons)

Calzone ..... 12,35€

(Tomate, Mozzarella, Jambon, Crème Fraîche, Œuf, Ail, Champignons)

Savoyarde ..... 12,10€

(Crème Fraîche, Lardons, Pommes de terres, Oignons, Reblochon)

Diavolo ..... 12,55€

(Tomate, Mozzarella, Viande Hachée, Merguez, Chorizo)

Nordique\* ..... 15,80€

(Crème Fraîche, Mozzarella, Saumon Fumé, Truite fumée, Thon Fumé, Crevettes)

Pêcheur\* ..... 16,40€

(Tomate, Mozzarella, Beurre d'Escargots, Crevettes, Cocktail de Fruits de Mer)

Tout changement de garniture aura un supplément.

\* Pizzas servies dans les menus avec un supplément de 3,20€.

## MENU ENFANTS 8,95€

- 12 ANS

Cocktail de Jus de Fruits  
ou un verre de Coca-Cola  
ou un Sirop au choix

Jambon Blanc

ou 2 Œufs au Plat garnis de frites

ou Pizza Batman

ou Pizza Mickey (Tomate, Mozzarella, Jambon)

Coupe Andalouse (Glace Vanille, Fraise, Chocolat)

ou Fromage Blanc

## FROMAGES à commander en début de repas

Fromage Blanc ..... 6,00€

et son coulis de Fruits Rouges

Assiette de Trois Fromages Normands ..... 6,55€

## DESSERTS



Soucieux de la qualité, votre restaurant Capucine's a choisi les glaces CARTE D'OR.



Ile Flottante ..... 6,75€

Croquant aux 3 Chocolats et sa crème anglaise ..... 6,95€

Tarte Tatin ..... 7,10€

Crème Fraîche ou Boule de Glace Vanille

Profiteroles ..... 7,70€

Crème Brûlée ..... 7,10€

Coupe Glacée (3 boules) ..... 6,80€

(Vanille, Café, Cassis, Chocolat, Fraise, Rhum-Raisin, Citron, Menthe Pépites de Chocolat, Pomme, Pistache)

Coupe du Chef ..... 7,55€

(Cassis, Fraise, Vanille, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly)

Café ou Chocolat Liégeois ..... 7,55€

Banana Split ..... 7,85€

Pêche Melba ..... 7,55€

Coupe Capucine ..... 7,70€

(Glace Menthe Pépites de Chocolat, Peppermint, Chantilly)

Coupe Colonel ..... 7,65€

(Sorbet Citron arrosé de Vodka)

Coupe Pirate ..... 7,65€

(Glace Rhum-Raisins arrosée de Rhum, Chantilly)

Coupe Normande ..... 7,65€

(Sorbet Pomme arrosé de Calvados)

Dame Blanche ..... 7,55€

(Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)

Dessert du Jour ..... 7,00€

(Consultez l'ardoise - sauf week-end et jours fériés)

## LES BOISSONS



### APÉRITIFS

Kir ou Kir Normand ..... 11 cl 3,10€

Kir Royal (Champagne) ..... 11 cl 7,65€

Porto ..... 5 cl 3,25€

Pommeau de Normandie AOC ..... 5 cl 3,25€

Martini ..... 5 cl 3,95€

Martini Gin ..... 8 cl 5,15€

Pastis ..... 2 cl 3,25€

Suze ..... 4 cl 3,25€

Whisky ..... 4 cl 4,95€

Whisky Hors d'Age ..... 4 cl 6,95€

Supplément jus de fruits ou soda 1,50€

### APÉRITIF SANS ALCOOL

Cocktail de Jus de Fruits ..... 25 cl 4,05€

### COCKTAIL

Américano Maison ..... 7 cl 5,70€

### DIGESTIFS

Cognac ..... 4 cl 5,95€

Calvados A.O.C. .... 4 cl 5,95€

Get 31 ..... 4 cl 5,50€

### BOISSONS CHAUDES

Café Gourmand :  
Café, Décaféiné ou Thé ..... 7,95€

Café ou Décaféiné ..... 1,65€

Capuccino ..... 2,90€

Grand crème ..... 2,90€

Irish Coffee ..... 7,30€

Thé, Infusion ..... 2,80€

### BIÈRES PRESSION

(1664, Leffe ou Grimbergen)

25 cl ..... 3,85€

33 cl ..... 4,70€

50 cl ..... 6,70€

### BIÈRES BOUTEILLE

Heineken ..... 25 cl 3,50€

Desperados ..... 33 cl 5,20€

Bière (sans alcool) ..... 25 cl 3,40€

### VINS

LES PICHETS ..... 25 cl 50 cl

Blaye Côtes de Bordeaux (13.5°) ..... 4,60€ 8,60€

Au verre 16 cl 3,00€

Vin de Pays de Méditerranée (12.5°) ..... 4,30€ 8,10€

Au verre 16 cl 2,80€

Cidre doux (2°) ..... 3,70€ 6,50€

Au verre 20 cl 3,00€

La Bouteille 75 cl 10,10€

LES VINS EN BOUTEILLE ..... 37,5 cl 75 cl

BLANC

Touraine Sauvignon ..... 9,10€ 15,45€

Au verre 16 cl (12°) 3,70€

ROUGE

Saumur A.O.C. .... 11,15€ 16,75€

St Nicolas de Bourgueil A.O.C. .... 12,15€ 18,60€

Brouilly A.O.C. .... 19,70€

Côtes du Rhône A.O.C. .... 8,20€ 13,20€

Bordeaux A.O.C. .... 17,10€

Bordeaux St-Emilion A.O.C. .... 26,50€

ROSE

Côtes de Provence A.O.C. .... 14,55€ 18,55€

Bardolino Chiaretto D.O.C. .... 11,20€ 14,10€

CHAMPAGNE

Coupe de Champagne ..... 11 cl 7,45€

Champagne ..... 75 cl 49,00€

### EAUX ET BOISSONS

Perrier ..... 33 cl 3,20€

Evian, Badoit, S. Pellegrino ..... 50 cl 3,30€

100 cl 4,30€

Orangina 25 cl, Coca Cola ..... 33 cl 3,20€

Coca Zéro ..... 33 cl 3,30€

Jus de Fruits ..... 25 cl 3,20€

(Orange, Ananas, Tomate, Abricot)

Diabolo ..... 33 cl 2,95€

(Menthe, Fraise, Grenadine, Citron)

Sirop ..... 2 cl 1,20€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.