

FORMULE 17,50€

UNE ENTRÉE + UN PLAT

ou UN PLAT + UN DESSERT

MENU 23,50€

UNE ENTRÉE + UN PLAT + UN DESSERT

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

Médallions 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 7,00€

PLAT DANS LE MENU SEUL 14,50€

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

sc en art - 03/2025



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

ENTRÉES À LA CARTE

Salade Nordique 17,00€

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

Salade Normande 13,50€

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

Salade du Berger 13,50€

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

Salade Géante 15,00€

(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 13,20€

SPÉCIALITÉ MAISON

Cuisses de Grenouille Beurre Maître d'Hôtel 19,00€

Nos viandes sont garnies selon votre choix :

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

Supplément garniture 2,50 €

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 1,00 €

LES PIZZAS MAISON

Marguerite 9,00€

(Tomate, Mozzarella, Olives)

Végétarienne 11,80€

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

Capucine 12,50€

(Tomate, Mozzarella, Jambon, Œuf, Champignons)

Quatre Fromages 12,50€

(Tomate, Chèvre, Mozzarella, Camembert, Emmental)

Reine 12,50€

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

Basquaise 12,50€

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

Calzone 13,10€

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

Savoyarde 12,80€

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

Diavolo 13,10€

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

Nordique* 16,50€

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

Pêcheur* 16,50€

(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 9,90€

- 12 ANS

Cocktail de Jus de Fruits

ou un verre de Coca-Cola

ou un Sirop au choix

Jambon Blanc

ou Hamburger (Viande hachée à la commande)

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 7,00€

DESSERTS

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



Ile Flottante 7,50€

Croquant aux 3 Chocolats 8,00€

et sa crème anglaise

Tarte Tatin 8,00€

Crème Fraîche ou Boule de Glace Vanille

Profiteroles 9,00€

Crème Brûlée 8,00€

Coupe Glacée (3 boules) 7,00€

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

Coupe du Chef 8,00€

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

Café ou Chocolat Liégeois 8,00€

Banana Split 8,50€

Pêche Melba 8,50€

Coupe Capucine 8,80€

(Glace Menthe Pépites de Chocolat, Pimpermint, Chantilly)

Coupe Colonel 8,80€

(Sorbet Citron arrosé de Vodka)

Coupe Pirate 8,80€

(Glace Rhum-Raisins arrosée de Rhum, Chantilly)

Coupe Normande 8,80€

(Sorbet Pomme arrosé de Calvados)

Dame Blanche 8,00€

(Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)

Dessert du Jour 7,50€

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

LES BOISSONS

APÉRITIFS

Kir ou Kir Normand 11 cl 3,90€

Kir au Crémant 11 cl 4,90€

Porto 5 cl 4,50€

Pommeau de Normandie AOC 5 cl 4,50€

Martini 5 cl 4,50€

Martini Gin 8 cl 6,00€

Pastis 2 cl 4,00€

Suze 4 cl 4,50€

Whisky 4 cl 5,50€

Whisky Hors d'Age 4 cl 8,50€

Supplément jus de fruits ou soda 1,50 €

APÉRITIF SANS ALCOOL

Cocktail de Jus de Fruits 25 cl 4,70€

COCKTAIL

Américano Maison 7 cl 7,00€

DIGESTIFS

Cognac 4 cl 7,00€

Calvados A.O.C. 4 cl 7,00€

Get 31 4 cl 7,00€

BOISSONS CHAUDES

Café Gourmand :

Café, Décaféiné ou Thé 8,80€

Café ou Décaféiné 1,90€

Café viennois 3,00€

Grand crème 3,00€

Irish Coffee 8,00€

Thé, Infusion 3,00€

BIÈRES PRESSION (1664, Leffe ou Grimbergen)

25 cl 4,00€

33 cl 5,00€

50 cl 7,50€

BIÈRES BOUTEILLE

Desperados 33 cl 6,00€

Bière (sans alcool) 25 cl 4,00€

VINS

LES PICHETS

Côte du Rhône (12.5°) 25 cl 5,50€ 50 cl 9,50€

Au verre 14 cl 3,50€

Vin de Pays de Méditerranée (12.5°) 25 cl 5,50€ 50 cl 9,50€

Au verre 14 cl 3,50€

Cidre doux (2°) Au verre 20 cl 3,50€

La Bouteille 75 cl 10,10€

LES VINS EN BOUTEILLE

37,5 cl 75 cl

BLANC

Touraine Sauvignon 13,00€ 17,00€

Au verre 16 cl (12°) 4,50€

ROUGE

Saumur A.O.C. 13,20€ 19,10€

St Nicolas de Bourgueil A.O.C. 14,60€ 22,20€

Brouilly A.O.C. 23,00€

Côtes du Rhône A.O.C. 9,90€ 15,50€

Bordeaux A.O.C. 24,00€

Bordeaux St-Emilion A.O.C. 26,50€

ROSÉ

Côtes de Provence A.O.C. 14,60€ 19,00€

Bardolino Chianti D.O.C. 12,60€ 20,60€

CHAMPAGNE

Coupe de Crémant de Loire 11 cl 3,90€

Crémant de Loire 75 cl 20,00€

EAUX ET BOISSONS

Perrier 33 cl 3,50€

Evian, Badoit, S. Pellegrino 50 cl 4,00€

100 cl 5,00€

Orangina 25 cl, Coca Cola, Coca Zéro 33 cl 4,00€

Jus de Fruits 25 cl 4,00€

(Orange, Ananas, Tomate, Abricot)

Diabolo 33 cl 3,00€

(Menthe, Fraise, Grenadine, Citron)

Sirop 2 cl 1,80€

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

Du fait que nous réalisons un maximum de produits maison, certains plats salés ou sucrés peuvent venir à manquer. L'ardoise du jour est en quantité limitée. Ne pouvoir exceptionnellement vous servir un de nos produits est preuve de qualité et de fraîcheur !

Information Allergènes : renseignez-vous auprès de la Direction

Tous nos prix sont nets et aucun supplément au titre du service n'est dû par la clientèle. L'établissement est tenu de fermer ses portes à 15h l'après-midi et 23h le soir.