

Supper

The matin

Petit déjeuner buffet

Buffet continental complet, oeufs brouillés et bacon, Boissons chaudes et jus

The petit dej express

Café ou thé, 2 petites viennoiseries, jus Sibio (Pomme ou orange). *Sur place ou à emporter*

The egg muffin bacon : 5€

Part de gateau ou viennoiserie : 3 à 6€

L'après midi

Offre de pâtisseries de 3 à 6€

The Soir

Tapas

Charcuteries

Jambon blanc, saucisson ibérique, chorizo ibérique, terrine, toasts, mesclun

Sélection d'olives et pickles

(Lucques, Kalamata, Taggiashe) et pickles de légumes maison (VG)

Gnocchi aux cèpes

Mini Gnocchi, poêlée de champignons persillés, crème fouettée aux cèpes, pecorino, poudre de cèpes, champignon enoki

Tortilla pomme de terre et potimarron

Tortilla pomme de terre et courge, chantilly moutarde, pickles oignons rouges, oeufs de truite

Stracciatella figue

Stracciatella, chutney figue et poivre penja, figues séchées, noix, huile d'olive, piment d'Espelette

Hasselback de butternut

Butternut hasselback beurre et miel aux épices douces, cottage curry, cacahuètes, échalotes frites, graines de courge, paprika fumé

Foccacia

Pesto amande, roquette, spianata, crème feta

Pommes Darphin

Comme une galette de pommes de terre **supper** croustillante et fondante, tzatziki

Accras de crevettes

Sauce chien

Houmous de petits pois

Vierge à la grenade, pois wasabi, tuile de pain (VG)

Pluma de cochon

Sauce mojo (sauce aux poivrons un peu épicée et fumée)

Aile de poulet frits à la coréenne

panure tempura, marinade coréenne

Tataki d'espadon

Carottes et radis vinaigré, chantilly miso, sésame

Menu enfant du soir

Sirop au choix / poulet grillé ou lamelle d'encornet pané / frites, purée ou légumes de saison / Mousse au chocolat ou fromage blanc coulis fruit rouge

Accompagnements

Pommes darphin (+1€), frites, salades, Purée de pommes de terre

5€

The déjeuner

Déjeuner**

Du lundi au vendredi

* 1 verre de vin (couleur au choix) **ou** bière **ou** soft du moment **ou** eau pétillante **ou** boisson chaude inclus

Le Brunch - 35€**

Samedi et dimanche midi de 11h30 à 14H

Boisson chaude **et** verre d'orangeade **ou** Supper Mimosa (supp 5€) Inklus

**Offert pour les enfants de moins de 6 ans

6-12ans : 15€

(1 enfant par adulte max)

Formule buffet 25€*

The Soupe

Supper soupe maïs & tartufata 15€

Plats

18€	Capitol Burger	17€
	Chair à saucisse de Toulouse smashé, comté, mayonnaise aux herbes maison, salade, oignons, pickles de concombre maison	
6€	Accompagnement au choix	
10€	Bowl espadon	19€
	Riz sushi, tataki d'espadon, ananas, radis et carottes vinaigrés, jeune pousse d'épinards, tomates cerises, vinaigrette asiatique	
9€	Salade primavegras	18€
	Mesclun de salade et frisée, fraise, scarmoza, gésiers déglacés au vinaigre de framboise, croûtons au grana panado, vinaigrette xipister	
13€	Basse côte de boeuf VF (400g)	25€
	Sauce au choix : Sauce chien ou sauce tartufata	
9€	Accompagnement au choix	
13€	Magret de canard (400g)	1/2 16€
	Jus de viande	Entier 28€
6€	Accompagnement au choix	
	Souvlaki au poulet comme un kebab	19€
9€	Brochette de cuisse de poulet désossé aux épices douces, naan pita, sauce tzatziki, persil, menthe, tomates confites	
9€	Accompagnement au choix	
	Encornet géant façon fish and chips	18€
13€	Lamelle d'encornet géant pané façon tempura, frites, sauce tartare, houmous de petits pois, menthe	

Desserts

15€	Supper mont blanc	9€
	Chantilly vanille, crème de marron au whisky, chataigne, meringue, sarrasin soufflé	
12€	Moelleux potimarron à l'orange	9€
	Tartare d'agrumes, chantilly vanille, caramel d'agrumes, spéculos	
	Mousse au chocolat	9€
	Langue de chat, copeaux de chocolat	
	Tarte tatin	9€
	Mascarpone verveine, chouchou amande	
	Mouhallabié	8€
	Panna cotta à la rose, coulis exotique, fruit de la passion, pistache	

Provenance des viandes sur ardoise au bar