

Les Douceurs

Fondant truffé aux noix 6.10 €

Bavaroise à la Vanille 6.10 €

Petits Fours pièce 1.10 €

*Uniquement sur réservation
Emballage de tous nos plats fournis
Pendant les fêtes, possibilité de menu complet
Consultez-nous pour vos Cocktails/Apéritifs
(1.10€ pièce, le sucré ou salé)*

A partir de 2 personnes minimum.

*Les plats précédés d'une étoile * peuvent
être commandés à partir de 8 personnes.*

*Vos Buffets, Mariages, Congrès
Séminaires en extérieur
Anniversaire*

<i>Chartreuse de Pomier</i>	<i>Château d'Avully</i>	<i>Château de Moulinard</i>
<i>74 160 Présilly</i>	<i>74 890 Bons en Chablais</i>	<i>74 580 Viry</i>

<i>Tel: 04 50 04 50 53</i>	<i>Tel: 04 50 36 11 59</i>	<i>Tel: +33 (0) 622 26 81 18</i>
<i>Fax: 04 50 04 49 91</i>	<i>Fax: 04 50 72 52 72</i>	<i>Fax: + 4122 800 33 34</i>

Le Capucin Gourmand
restaurant gastronomique
et
Le bistro du capucin



Guy BARBIN

Maître Cuisinier de France

Talent & Passion

SERVICE TRAITEUR

1520, Route de Genève RN 205 74130 Vougy
Tel : 04 50 34 03 50 Fax : 04 50 34 57 57
Web : www.lecapucingourmand.com

Guy BARBIN

Les entrées

(cette liste n'est pas limitative)

*Persillé de Lapin aux Légumes Vinaigrette d'Olives Noires	8.00€
*Pressée de truite, Tomate et Echalotes Confites	8.00€
*Gelée de Homard aux Petits Légumes, Vinaigrette de Balsamique	15.50€
Tartare de Saumon cru au Gingembre Et aux herbes	10.00€

Les Foies Gras

Terrine de Foie Gras D'oie et de Canard cuit au Naturel	100.00 € le Kg
*Terrine de Foie Gras et de Pommes en Gelée de Sauternes	10.00€
*Terrine de Foie Gras et Poireaux, Vinaigrette Jus de Truffes et Champagne	10.00€
*Terrine de Foie Gras et d'Artichaut (en saison)	10.50€

Les Poissons

Bar rôti façon provençale	12.50 €
Blanquette de Homard Aux Petits Légumes	21.00 €
Rouget au Romarin et au Fenouil	15.50 €
Sandre au Romarin et au Fenouil	15.50 €
Féva rôti sauce à la Coriandre, Strudel de Céleri	11.00 €
St Jacques rôties, sauce Champagne (200 g)	15.00 €

Les Garnitures Viandes (par personne)

Gratin de Pommes de Terre	4.00 €
Farcement Savoyard	4.00 €
Courgette farcie Tomate	3.10 €
Parmentier de Pommes de Terre et Champignons	4.00 €
Gratin d'Épinards	4.00 €

Les Viandes et Relevés

Tournedos de Caille aux Epices	10.00€
Tournedos de Quasi de Veau	11.00 €
Joue de Bœuf Braisée, Carottes aux Lard	10.00 €
*Selle de Carré d'Agneau rôti aux Herbes Jus au Thym	Prix suivant le cours
*Gigot d'Agneau rôti aux Herbes Jus au Thym	Prix suivant le cours
Poulet de Bresse à l'Estragon (pour 4)	47.00 €
Carré de Veau entier rôti Jus de Mousserons (pour 10)	130.00 €
Magret de Canard (pour 2)	18.00 €
Gibier de Saison	nous consulter

Guy BARBIN