

Nos Entrées

Salade verte		6.00
Salade mêlée	9.00	15.00
Escalope de foie gras tiède aux fruits de la passion		19.00
Carpaccio de bœuf	18.00	26.00
Pommes allumettes, bol ou portion	3.50	7.00

Nos Poissons

Filets de Perche meunière, beurre aux fines herbes	120 gr	26.00
Filets de Perche meunière, beurre aux fines herbes	220 gr	36.00
Filet d'omble chevalier, sauce vin blanc aux fines herbes		34.00
Queues de crevettes à la Sri-Lankaise		34.00

Accompagnés d'une salade verte, pommes-de-terre persillées ou riz

Nos Pâtes du Moment

Crémeuses au saumon fumé	23.50
Bolognaise	19.50
Queues de crevettes et légumes	30.00

Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel

Nos Viandes

Entrecôte de bœuf grillée 38.00

Filet de bœuf grillé 44.00

Entrecôte de cheval grillée 35.00

*Accompagnées de légumes, pommes allumettes ou pâtes
Sauce poivre ou beurre mille herbes*

Cordon bleu " Maison " 1/2 port. 25.00 35.00

Ballottine de volaille sauce forestière 28.00

Accompagnées de légumes, pommes allumettes ou pâtes

Supplément : sauce poivre ou beurre mille herbes 3.00

Tartare de bœuf, pain toasté, beurre 180 gr 32.00

Chinoise, viande de bœuf fraîche 220 gr 42.00

Salade verte, sauces Maison et condiments, pommes allumettes

Viande supplément 100 gr 10.00

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

La traditionnelle : crème, lardons, fromage, oignons 18.00

La raffinée : saumon fumé 22.00

La Spéciale : chèvre et miel 21.00

- Toute l'équipe de La Capitainerie vous souhaite un bon appétit -