



*Notre Chef David Beauvais et l'équipe du Restaurant Le Cap
sont heureux de vous accueillir à leur table
& vous souhaitent de passer un agréable moment.*

*Nous vous proposons un choix de plats dans nos
Menus « Le Cap » & « Plaisir », composez votre repas selon vos désirs...*



*Our Chef David Beauvais and the team of the Restaurant Le Cap
are pleased to welcome you & wish you a pleasant moment*

*We propose a choice of dishes in our Menus "Le Cap" & "Plaisir",
Compose your meal according to your desire*

Tradition et Créativité

Pintade rôtie aux parfums de Tajine, Légumes confits & Socca croustillante <i>Roasted guinea fowl Tajine flavoured, Preserved vegetables & crispy chick-pea flour pancake</i>	22 €
Carry Langouste <i>Lobster, prepared in a local style stew</i>	48 €
Côte de Bœuf Charolais grillée, moelles pochées, Garniture du marché, Mesclun de salade <i>Grilled rib of Beef (for two people), Served with poached bone marrow, seasonal vegetables & mixed salad leaves</i> <i>(- pour deux personnes -)</i>	68 €
Café Gourmand <i>Coffee served with pastries assortment</i>	9 €

Menu enfant / Kids menu

(12 ans maximum / Maximum 12 years old)

[1 plat + 1 dessert] 15 €

Filet de Légine poêlé, mousseux du jour, salade verte & frites
Codfish fillet, Salad & Chips

Blanc de volaille mariné poêlé, salade verte & frites
Marinated Chicken, Salad & Chips

Cap Burger - Pain brioché, cœur de Rumsteack haché, tomates, salade verte & frites
Beef burger, Salad & Chips

~ ~ ~ ~ ~

Salade de Fruits frais
Fresh Fruits salad

Gâteau au Chocolat
Chocolate cake

Assortiment de Glaces et Sorbets
Ice Cream & Sorbet assortment

Price nets / All taxes included

Menu Déjeuner du Cap

A la carte

1 Entrée (13 €)

1 starter (13€)

1 Plat (22 €)

1 main course (22€)

1 Dessert (10 €)

1 dessert (10€)

Formule « 3 plats »



= 31 €

Formule « 2 plats »



= 26 €

Entrées / Starters

Espadon cru mariné au Lait de coco et Citron vert, Marmelade acidulée

Marinated raw Swordfish in Coconut milk and Lime, Lemon marmelade

Salade 'César', Cœur de sucrine & Croûtons de campagne ailés

Caesar salad, Crispy lettuce heart & garlic flavoured country loaf croutons

Crème de potiron tiède, Camarons croustillants 'Nori'

Pumpkin cream soup with crispy Nori Prawns

Nos plats principaux / Our main courses

Pavé d'Entrecôte «Black Angus» grillé, gratiné d'une farce Moëlle & Foie-gras, jus corsé au vin rouge

Grilled Beef steak, braised with bone marrow and Foie-gras on top, strong red wine sauce

Brochette 'Chiche kebab' de Volaille aux épices douces, Condiment crème de sésame

Chicken Shish Kebab & sweet spices, Sesame seasoning

Queues de Camarons juste snackées, sauce Char Sui, Estragon & Soja vert

Half cooked Prawns, Char Sui sauce, Tarragon & green Soy

Douceurs et gourmandises / Desserts

Mi-cuit de Chocolat lacté, Croque-noisettes & Glace Caramel

Chocolate half-baked cake, Crispy caramelized Hazelnuts, Caramel ice-cream

Mystère & boule coco

Stuffed chocolate sphere with meringue and praline, rolled in coconut powder

Tatin Pomme-Ananas, Sablé breton, Glace vanille et Perle citron-gingembre

Caramelized upside-down Apple & Pineapple tart, Vanilla ice-cream, lemon & ginger sauce



Toutes nos viandes proviennent de France, Irlande & Pays Bas



All of our meats are coming from France, Ireland & Netherland

Prices nets / All taxes included

Menu Déjeuner Plaisir

A la carte

1 Entrée (14 €)

1 Plat (26 €)

1 Dessert (12 €)

1 starter (14€)

1 main course (26€)

1 dessert (12€)

Formule « 3 plats »



= 36 €

Formule « 2 plats »



= 29 €

Entrées / Starters

Gaspacho de tomate glacé et Céviche de Dorade Coryphène

Cold Tomato soup, marinated Sea Bream

Ailerons de volaille confits en croute d'arachide, Confiture de haricots Azuki, Salade de sucres

Chicken wings in a peanut crust, Azuki beans jam, Sucrine lettuce

Minestrone de noix de St-Jacques, Kiwi, Magret fumé, Sorbet yaourt parmesan & Vinaigrette letchis

Scallops minestrone, Kiwi fruit, Smoked duck breast fillet, Parmesan yogurt sorbet & Litchis seasoning

Œuf mollet au curcuma, Caviar d'aubergine & Mascarpone, Croûtons chauds, Jambon Patta-negra

Curcuma soft-boiled egg, Eggplant caviar & Mascarpone, warm croutons & Patta-negra Ham

Nos plats principaux / Our main courses

Côtes d'Agneau grillées, Croute d'herbes fraîches et Jus corsé à la purée d'ail confit

Roasted Lamb chops, fresh herbs crust & mashed garlic spiced sauce

Onglet de Veau poêlé, beurre de moutarde & herbes fraîches, Pommes de terre de Bretagne confites

Pan fried Veal hanger steak, Mustard butter & fresh herbs, preserved potatoes

Filet d'Ombrine cuit en feuille de bananier, Condiments calamars coco et Laitue de mer

Banana leaves Corb fish leaf, squids & coconut seasoning, green seaweeds

Pavé de Légine en croute de petits pois, Risotto de graine de quinoa & Jambon Patta-negra ibérique

Codfish fillet in a green peas crust, Quinoa seeds risotto & Patta-negra ham

Tartare de thon des îles Mascareignes (140gr), frites et salade verte

Raw Tuna tartare style, French fries & green salad

Tartare de bœuf à votre façon (140gr) - classique, wasabi, pistou, parmesan -, frites et salade verte

Raw Beef tartare style (raw, wasabi, basil, parmesan cheese), French fries & green salad

Douceurs et gourmandises / Desserts

Fondant au Chocolat, Coulis Mangue & Glace Vanille

Chocolate fondant with Mango sauce & Vanilla ice-cream

Pyramide Poire « Belle-Hélène » revisitée

"Belle Hélène" pyramid (pear & hot chocolate), with a pear brandy granita

Cigare Cacao, Mousse chocolat blanc, Mascarpone & Crèmeux Bailey's, Glace Banane

Cocoa biscuit, White chocolate mousse, Mascarpone & Bailey's creamy sauce, Banana ice-cream

Crumble de Patate Douce-Carotte, Cigarette à la Passion, sorbet Coco

Sweet Potato & Carrot crumble, Passion fruit biscuit, Coconut sorbet

Price nets / All taxes included