



MENU



ON PIOCHE ?



Friture d'éperlans, citron, sauce tartare	12,00 €
Planche de charcuterie maison et ses condiments	18,00 €
Planche apéro : fromages et charcuteries	20,00 €
Arancini parmesan, pesto de betterave	14,00 €
Falafels pois chiche et betterave, sauce yaourt	12,50 €
Tapenade, houmous de lentilles, tzatziki	16,00 €
Frites à la graisse de bœuf	5,00 €



L'ÉCHAUFFEMENT

TERRINE D'ANTOINE 9,00 €

Pickles de légumes, moutarde

ROULEAU DE PRINTEMPS GAMBAS AUX AGRUMES 12,00 €

Mangue et crudités, menthe et coriandre, sauce soja maison

CEVICHE DE SAUMON 14,50 €

*Lait de coco, passion, nectarine et citron vert, pickles d'oignons rouges
et coriandre*

BURRATA ENTIÈRE 125 G 13,00 €

Sauce gremolata, tomates aux agrumes et focaccia

PISSALADIÈRE 9,00 €

Confiture d'olive noire au miel et romarin, anchois marinés et mesclun

LA BONNE CONSCIENCE

SALADE BURRATA

*Burrata entière, pesto de basilic et noisettes,
petits croûtons de focaccia, amandes
effilées et vinaigrette aux agrumes*

16,50 €

SALADE CÉSAR

*Tenders "maison", parmesan
et petits croûtons, vinaigrette
aux anchois*

17,50 €





MENU



LES CHOSES SÉRIEUSES

SAMOSSA DE LÉGUMES 21,00 €

*Sauce soja, cacahuètes et menthe, riz basmati, chou rouge mariné
au vinaigre de framboise et cervelle de canut*

PAVÉ DE SANDRE 24,50 €

Pommes de terre grenailles, beurre blanc aux agrumes, petits légumes

DOS DE CABILLAUD 26,00 €

Sauce chorizo maison, écrasé de pommes de terre et petits légumes

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 23,00 €

Sauce gribiche, frites cuites à la graisse de bœuf et salade verte

PAVÉ DE BŒUF 25,00 €

Sauce au poivre maison, frites cuites à la graisse de bœuf et petits légumes

TROU ANGEVIN 6,00€

SORBET MENTHE-PASTILLE, CRÉMANT DE LOIRE

PUANTEUR & BONHEUR

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

9,00 €

ASSIETTE DE 5 FROMAGES

14,00 €



P'TITS MOUSSAILLONS

Tenders maison, frites salade, boule de glace ou bâtonnet de sorbet bio

12,00 €





MENU



LE COUP DE GRÂCE

PAVLOVA FRAISE ET KIWI 13,00 €

Chantilly au sureau sauvage

TARTELETTE AMANDINE FRAISE VANILLE 12,00 €

Coulis de fruits rouges et gel de thym citronné du jardin

ROYAL CHOCOLAT NOIR 13,00 €

Ganache chocolat blanc et fruits rouges

LE CAFÉ DES GOURMANDS 14,00 €

5 pièces

UN DERNIER FRISSON ? 9,00€

DAME BLANCHE

*Glace vanille, sauce chocolat maison,
chantilly maison, amandes Cazette*

COUPE VACHERIN

*Sorbet framboises, meringue, coulis fruits
rouges, chantilly maison, amandes Cazette*

COUPE ANGEVINE

*Glace Cointreau aux oranges confites,
Cointreau, griottes, chantilly maison*

COUPE CAPARICA

*Sorbet Yuzu citron vert, limoncello
maison, chantilly maison*

GÉNIE DU GIVRE - MAÎTRE ARTISAN

1 BOULE 3,00 € / 2 BOULES 5,50 € / 3 BOULES 7,00 €

Suppléments + 2,00€ : chantilly maison / sauce chocolat maison / caramel laitier maison / coulis de fruits

PARFUMS DE GLACE

Vanille Bourbon de Madagascar au beurre d'Echiré et aux œufs

/ Café pur Arabica / Chocolat cacao et coeur de Guanaja Valrhona

/ Caramel au beurre demi sel d'Isigny AOP / Cointreau aux écorces d'oranges confites / Tagad'Ice

SORBETS

Framboises / Clémentine Corse IGP / Abricot / Yuzu citron vert / Cassis / Passion / Pêche de vigne





NOS COMPLICES



À CAPARICA, ON A LE CŒUR SUR L'ÎLE... ET L'ASSIETTE DANS LE JARDIN D'À CÔTÉ !

Chez nous, pas de produits qui ont fait trois fois le tour de la terre. On préfère le circuit ultra-court (tellement court qu'on pourrait presque livrer en barque).

Caparica travaille avec...

- **Ô Jardin de Julien** - Légumes - *La Possonnière*
- **Les fromages de Lolo** - Fromages - *Saint Georges s/ Loire*
- **Roc Fleuri** - Elevage de race Parthenaise - *Saint Laurent s/ Sèvre*
- **Les Chardonnets** - Volailles Cou Nu Noir - *Saint Georges s/ Loire*
- **Boulangerie Fertré Philippe** - Pain - *Rocheftort s/ Loire*
- **Sel de Guérande les culs salés** - Sel - *Guérande*
- **Poissonerie du Lycée** - Poisson - *Angers*
- **Chèvrerie de l'épicéa** - Chèvre, yaourt, fêta - *La Possonnière*
- **Ferme Bio Thorey** - Cochon Bio - *Lantages*
- **Jardin de Caparica** - Herbes aromatiques - *Béhuard*

RÉSULTAT ?

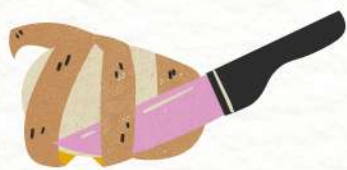
C'est frais, c'est de saison, et ça soutient les copains.
Bref, c'est bon pour votre ventre et pour la planète.

Alors, on trinque à la santé de nos producteurs ?





À CAPARICA



ON ÉPLUCHE



ON ÉMINCE



ON LÈVE



ON DÉSOSSE



ON POÊLE



ON MIJOTE



ON INFUSE



ON DRESSE

BREF, ICI ON CUISINE VRAIMENT !



Si cela vous a plu, donnez-nous de la force
avec un avis Google, cela nous aide beaucoup !

