



## Nouveau : Emportez le Capricorne chez vous en appelant au 02 54 80 27 00

**Presque toute notre carte est disponible « à emporter »**  
au tarif promotionnel de -30 % par rapport au prix sur place !

- Entrée Menu Gourmand : 7,70 € au lieu de 11,00 € sur place
- Plat Menu Gourmand : 14,50 € au lieu de 20,90 €
- Dessert Menu Gourmand : 6,00 € au lieu de 8,60 €

**Vous pouvez aussi commander les plats du jour ou menu du jour :**

- Entrée jour : 4,90 € au lieu de 7,00 € sur place
- Plat jour : 9,10 € au lieu de 14,90 €
- Dessert jour : 3,50 € au lieu de 5,00 €

**Couverts à emporter : 2 €**

**Découvrez aussi notre planche de charcuterie à emporter :**

- 1 personne : 14 €, 2 personnes 20 €, 3 personnes 27 €

## Notre cuisine

Depuis plus de 10 ans, nous travaillons avec des producteurs locaux et en particulier avec Franck Echard, maraîcher à Montoire, Franck Jouhanny, producteur de confitures artisanales, Droué, Bruno Pelletier, producteur de fromage de chèvres, Romilly, Laurent Gauthier, producteur de champignons à Villavard, Anne Lamy, productrice d'oeufs fermiers, Mazangé, et bien sûr, avec les viticulteurs de l'AOC du Vendomois !



Mais nous refusons d'apposer le label « Fait Maison », qui n'est pas obligatoire, car nous estimons que ce label ne rend pas compte de notre démarche ni de la qualité de notre cuisine car il met les produits industriels crus et/ou congelés et ceux que nous apportent nos producteurs au même niveau Il ne permet pas de garantir le plaisir de l'assiette.

Or, le plaisir de l'assiette est notre seul but.

Soyez sûrs que nous mettons d'abord tous nos efforts à vous satisfaire et à toujours mieux vous servir pour que vous n'ayez plus qu'à passer un bon moment !

## BON APPETIT !

*Brasserie Capricorne: « Réservée aux contemporains ! »*

Prix nets (TVA à 10 % sauf boissons alcoolisées TVA à 20 %) - service compris -

10% VAT and service included, 20% VAT included for alcohols



## Menu gourmand

Plat + dessert : 27,50 €, Entrée + plat : 31,90 €,

Entrée + plat + dessert : 39,50 €

### Entrées

### Starters

- Raviole de homard sauce armoricaine  
*Lobster ravioli in vegetable broth flavored with lemongrass*
- La salade de filets de cailles  
*The salad of quail filets*
- Le Foie Gras dans tous ses états  
*the foie gras presented in different ways*
- Les Langoustines en fines lasagnes, crème de langoustine au Nilly Prat  
*Slightly lasagna with langoustine cream, flavored with french vermouth*

### Plats

### Main dishes

- Duo Saint-Jacques et Gambas aux épices Galanga  
*Scallops and Mediterranean prawns with galangal sauce*
- Dorade royale en écaillés de pomme de terre  
*Royal bream with potato flakes*
- Hamburger de canard, esprit de pont neuf à l'huile de truffe  
*Duck burger, mashed potatoes with truffle oil*
- L'émincé de bœuf au foie gras, esprit de pont neuf à l'huile de truffes,  
*Minced beef with foie gras and mashed potatoes with truffle oil*
- Rognon de veau à la crème et au porto  
*Veal kidney with cream and porto*

### Heures d'ouverture :

*Le soir, du lundi au samedi entre 19h00 et 21h00*

Brasserie Capricorne: « Réservée aux contemporains! »

Prix nets (TVA à 10 % sauf boissons alcoolisées TVA à 20 %) - service compris -

10% VAT and service included, 20% VAT included for alcohols



## Desserts

- L'assiette de dégustation de fromages (= 1 plat ou si menu 3 plats supp 6,50 €)  
*The tasting plate of cheeses 6,50 €*
- Tarte fine aux pommes, glace vanille  
*Thin apple pie, vanillia ice cream*
- Les profiteroles au chocolat chaud, chantilly  
*profiteroles with hot chocolate, whipped cream*
- Croquant aux 3 chocolats  
*3 chocolate crisp and mousse*
- Bûche maison du chef  
*Capricorne Chief yule log*
- Un choix parmi les 2 desserts du jour  
*one of the 2 today's desserts*
- Glaces 3 parfums au choix  
*3 flavor Ice Cream*
- Café liégeois ou Chocolat liégeois ou pêche melba  
*Ice cream coffee or chocolate or vanillia with whipped cream*

## Desserts

### Menu du Jour\*

Entrée du jour + plat du jour 19,90 €

Plat du jour + dessert du jour 19,90 €

Entrée jour + plat du jour + dessert du jour : 25 €

*\*Tous les jours sauf dimanche et jours fériés*

*Every days except sunday and bank holidays*

*Menu Enfant : Burgerounet (mayo + ketchup !), frites, salade, et glace deux boules*

### Today's menu

*Today's Starter + Today's main dishe 19,90 €*

*Today's main dishe + Today's dessert 19,90 €*

*Today's 3 courses menu 25 €*

### Heures d'ouverture :

*Le soir, du lundi au samedi entre 19h00 et 21h00*

Brasserie Capricorne: «Réservée aux contemporains!»

Prix nets (TVA à 10 % sauf boissons alcoolisées TVA à 20 %) - service compris -

10% VAT and service included, 20 % VAT included for alcohols



## ALLERGENES

**Afin de protéger les populations nécessairement démunies intellectuellement, nos fonctionnaires zélés nous ont concocté une potion administrative de plus. Nous vous invitons à consulter un des milliers de textes auxquels nous sommes confrontés quotidiennement et que nous devons appliquer dans toute sa rigueur. Voici le titre de ce texte européen que tout le monde comprendra :**

RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.

**Ce texte comporte 46 pages rédigées dans ce français administratif apprécié de tous, mais on ne trouve la liste des allergènes qu'en annexe II page 26. Comme nous tenons à votre information la plus complète, et à notre sécurité administrative et pénale, suivant la formule consacrée, tous nos plats, sans exception, sont susceptibles de contenir les ingrédients allergènes suivants et mentionnés par le règlement UE cité ci-dessus :**

### ANNEXE II

#### SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamu ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:
  - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose;
  - b) maltodextrines à base de blé;
  - c) sirops de glucose à base d'orge;
  - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:
  - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
  - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
  - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées;
  - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;
  - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
  - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:
  - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
  - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques

*Brasserie Capricorne: « Réservée aux contemporains! »*

Prix nets (TVA à 10 % sauf boissons alcoolisées TVA à 20 %) - service compris -

10% VAT and service included, 20 % VAT included for alcohols