

## Apéritifs

Ricard	2 cl	3.50€
Martini rouge ou blanc	6 cl	5.00€
Punch Maison	12 cl	6.00€
Sangria Maison	12 cl	6.00€
Pineau blanc ou rouge	8 cl	4.00€
Kir	12 cl	3.50€
Cassis, mûre, pêche		
Kir Breton	12 cl	4.00€
Kir pétillant	12 cl	5.00€
Coupe de Champagne	12 cl	10.00€

---

## Whisky

Jameson	4 cl	7.00€
Jack Daniels	4 cl	8.00€
Nikka from the Barrel	4 cl	10.00€

---

## Nos bières à la pression

	25cl	33cl	50cl
Felsgold	3.50€	5.50€	6.50€
Leffe	4.50€	6.00€	7.50€
Atlantic grand cru	5.00€	6.50€	8.50€
Bière du moment	5.00€	6.50€	8.50€

---

## Nos bières en bouteille

Hoegaarden blanche	33 cl	6.00€
Desperados	33 cl	6.00€
Bière sans alcool	33 cl	6.00€

---

## Cidres

	20cl	50cl	1 litre
Doux ou brut	3.50€	7.00€	13.00€

## *Nos Cocktails Signatures*

<b>Caprice Sunset</b>	<b>18 cl</b>	<b>10.00€</b>
Rhum blanc, jus d'ananas, purée de passion , limonade, trait de grenadine		
<b>Coco framboise</b>	<b>12 cl</b>	<b>10.00€</b>
Gin, crème de coco, purée de framboise, citron vert,		
<b>Cocktail du moment</b>		
Consulter l'ardoise		

## *Nos Cocktails Classiques*

<b>Mojito</b>	<b>25 cl</b>	<b>9.00€</b>
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse		
<b>Sex on the beach</b>	<b>25 cl</b>	<b>9.00€</b>
Vodka, jus de cramberry, crème de pêche, jus d'orange		
<b>Pornstar martini</b>	<b>14 cl</b>	<b>12.00€</b>
Vodka, purée de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, shooter prosseco		
<b>Pina colada</b>	<b>25 cl</b>	<b>9.00€</b>
Rhum, jus d'ananas, crème de coco		
<b>Spritz</b>	<b>25 cl</b>	<b>9.00€</b>
(Apérol / Campari / Lillet rosé / St Germain / Deljoy / Limoncello), Prosecco, eau gazeuse		
<b>Mule</b>	<b>25 cl</b>	<b>10.00€</b>
(Vodka / Rhum / Gin / Cognac / Whisky / Deljoy), ginger beer, citron vert		
<b>Caipirinha</b>	<b>12 cl</b>	<b>9.00€</b>
Cachaça, sucre de canne, citron vert		
<b>Gin tonic</b>	<b>25 cl</b>	<b>9.00€</b>
<b>Américano</b>	<b>12 cl</b>	<b>8.00€</b>
<b>Lillet rosé tonic</b>	<b>25 cl</b>	<b>9.00€</b>

## Nos Cocktails sans alcool

<b>Virgin Mojito</b>	25 cl	7.00€
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, limonade		
<b>Virgin Colada</b>	25 cl	7.00€
Jus d'ananas, crème de coco		
<b>Kiss on the beach</b>	25 cl	7.00€
Sirop de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de grenadine		
<b>Sunset d'été</b>	25 cl	7.00€
Jus d'ananas, purée de passion, limonade, grenadine		

## Les Softs

<b>Sirop à l'eau</b>	25 cl	2.50€
Pêche, citron, citror, menthe, grenadine, fraise, orgeat		
<b>Soda</b>	33 cl	3.90€
Coca-Cola · Coca-Cola zéro · Coca-Cola cherry Abatilles · Orangina · Oasis tropical · Tonic Schweppes agrumes · Limonade		
<b>Thés glacés maison</b>	25 cl	5.00€
Pêche ou hibiscus		
	50 cl	8.00€
<b>Jus de fruits</b>	25 cl	3.90€
Orange, pomme, abricot, fraise, ananas, tomate		
<b>Orange ou citron pressé</b>	20 cl	5.00€

## Eaux Minérales

	50cl	1 litre
<b>Abatilles plate</b>	4.50€	5.50€
<b>Abatilles pétillante</b>	4.50€	5.50€



## *Nos Boissons Chaudes*

Café / Déca	1.90€
Grand café	3.80€
Noisette	2.00€
Grand crème	4.00€
Chocolat chaud Maison	4.50€
Thé	3.50€
Cappuccino	4.50€
Chocolat viennois	5.00€
Irish coffee	7.50€

## *Nos Digestifs*

Get 27 ou 31	6.00€
Limoncello	6.00€
Bumbu Cream	7.00€
Rhum arrangé Maison	6.00€
Poire	6.00€
Cognac Martell VSOP	10.00€
Bumbu Original	7.00€



## *Champagne*

G.H. MUMM Cordon Rouge

49€00

## *Nos pichets*

IGP VIN CHARENTAIS  
"Biteau"

Blanc, Rosé, Rouge

12,5cl

4€00

25cl

7€00

50cl

11€00

75cl

15€00

1 litre

17€00

# Carte des vins

## Vins Blancs

	12,5cl	75cl
<b>AOP Entre-Deux-Mers - Château Le Gay</b> Blanc sec et frais, aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Bouche vive et désaltérante. Idéal à l'apéritif, sur vos galettes, poissons et fruits de mer.	5.00€	22,00€
<b>IGP Val de Loire Sauvignon Chenin "Dumnacus Vignerons"</b> Blanc sec, frais et aromatique, aux notes de fruits blancs et d'agrumes. Idéal à l'apéritif, sur vos galettes, poissons et fruits de mer.	5.00€	23,00€
<b>IGP Pays d'Oc - Viognier "Solàs"</b> Blanc aromatique et gourmand, aux notes de fruits blancs et de fleurs. Bouche ronde et fraîche. Idéal à l'apéritif, sur vos galettes, poissons et plats végétariens.	6.00€	25,00€
<b>AOC Pouilly-Fumé - Domaine de Breugnon</b> Blanc sec et minéral, aux notes d'agrumes et de fruits blancs. Bouche vive et élégante. Idéal sur vos poissons, fruits de mer et galettes de la mer.	-	32,00€
<b>AOC Savennières - Dumnacus Vignerons</b> Blanc sec et de caractère, aux notes de fruits blancs et de fleurs. Bouche tendue et élégante. Idéal sur vos poissons, fruits de mer et galettes de la mer. <i>Coup de coeur</i> ♥	-	32€00
<b>AOC Coteaux du Layon - Dumnacus Vignerons</b> Blanc moelleux et gourmand, aux notes de fruits jaunes et de miel. Bouche douce et équilibrée. Idéal à l'apéritif ou sur vos desserts. <i>Moelleux</i>	6.00€	26€00

## Vins Rosés

	12,5cl	75cl
<b>IGP Île de Beauté - Rosé "Giorgiu"</b> Rosé frais et fruité, aux notes de petits fruits rouges. Bouche légère et désaltérante. Idéal à l'apéritif, sur vos salades, galettes, poissons et fruits de mer.	5.00€	26,00€
<b>AOC Côtes-de-Provence - Rosé "Symphonie" Château Sainte-Marguerite</b> Rosé fin et élégant, aux notes de fruits frais et d'agrumes. Bouche fraîche et équilibrée. Idéal à l'apéritif, sur vos salades, poissons et fruits de mer. <i>Cru classé</i>	-	32,00€
<b>AOP Saint-Mont - Rosé "Océanide"</b> Rosé frais et gourmand, aux notes de fruits rouges. Bouche légère et désaltérante. Idéal à l'apéritif, sur vos salades, galettes, poissons et fruits de mer. <i>Coup de coeur</i> ♥	5.00€	24,00€



AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

## Vins Rouges

12,5cl

75cl

### AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil Domaine Damien Bruneau

6.00€ 25,00€

Rouge souple et fruité, aux notes de fruits rouges.  
Bouche fraîche et facile à boire.  
Idéal sur vos galettes, charcuteries et viandes légères.

### AOP Saint-Chinian - Château Cazal Viel "Vieilles Vignes"

7.00€ 26.00€

Rouge intense et gourmand, aux notes de fruits noirs et d'épices. Bouche ronde et généreuse.  
Idéal sur vos viandes, burgers et plats mijotés.



### AOC Côtes du Rhône - "Garrigues" Famille Jaume"

6.00€ 25,00€

Rouge souple et gourmand, aux notes de fruits rouges et d'épices. Bouche ronde et facile.  
Idéal sur vos galettes, burgers et viandes.

### AOC Vacqueyras - "La Grangette des Garrigues"

- 30.00€

Rouge puissant et généreux, aux notes de fruits noirs et d'épices. Bouche chaleureuse.  
Idéal sur vos pièces de viande et plats mijotés.



### AOP Hautes-Côtes de Nuits "Les Roncières"

- 34€00

Rouge fin et fruité, aux notes de fruits rouges et une touche épicée. Bouche souple et élégante.  
Idéal sur vos viandes et plats de saison.

### AOC Graves Rouge - "Pitre" *Coup de coeur* ♥

8€00 28€00

Rouge élégant et équilibré, aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices. Bouche veloutée.  
Idéal sur vos viandes, burgers et plats gourmands.

### AOC Saint-Émilion Grand Cru - Château Sanctus "La Bienfaisance"

- 35€00

Rouge rond et gourmand, aux notes de fruits noirs et d'épices douces. Belle souplesse en bouche.  
Idéal sur vos belles pièces de viande et plats raffinés.

# Carte de l'après-midi

DE 14H00 À 17H30

## Nos Moules (En saison)

Nos moules sont accompagnées de pommes de terre grenaille

<b>Moules marinière</b>	<b>14.00€</b>
<b>Moules crème</b>	<b>16.00€</b>
<b>Moules au Roquefort</b>	<b>16.00€</b>
<b>Moules Thai, coco &amp; curry</b>	<b>16.00€</b>
<b>Moules au chorizo</b>	<b>16.00€</b>

## Les salades & Bowl

### Poké Bowl

Thon rouge ou émincé de poulet pané, riz vinaigré, avocat, concombre, chou rouge, wakame, mangue, oignon frit, sauce Poké maison

### Nordique Deluxe

Burrata & saumon fumé maison, avocat, tomates cerises, concombre, Graines de courge, citron & aneth

### Salade César

Émincé de poulet pané, œuf mollet, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP, croûtons à l'ail, pickles d'oignon rouge, sauce César maison

Petite Grande

-

19€

15€

19€

15€

19€

## Notre Tartare

Servis avec pommes de terre grenaille et salade

### Tartare de Thon à l'asiatique

Sauce vierge maison

23.00€

### Tartare de Boeuf au couteau

19.00€

## Nos burgers

Version double +4,00€

Pain boulanger, servi avec pommes de terre grenaille

### Classique

Steak haché frais 150g ou poulet pané, tomate, salade, Cheddar affiné, compotée d'oignons maison, lard fumé, sauce burger maison

18.00€

### L'Auvergnat

Steak haché frais 150g ou poulet pané, tomate, salade, saint-Nectaire fermier AOP, lard fumé, compotée d'oignons maison, sauce fromagère maison

19.00€

### L'italien

Steak haché, compotée d'oignons maison, tomates cerises confites maison, roquette, mayonnaise pesto maison, Chips de jambon cru italien, burrata

19.00€

# Nos Galettes

## Les Classiques

Suppléments burrata 4€

<b>Quasi complète</b>	10.00€
Jambon blanc, emmental	
<b>Complète</b>	12.00€
Jambon blanc, œuf, emmental	
<b>Reine des complètes</b>	14.00€
Jambon blanc, œuf, emmental, champignons cuisinés	
<b>Méga complète</b>	15.00€
Jambon blanc, jambon de pays, emmental, 2 œufs, crème fraîche	

## Les Gourmandes

<b>Végi Gourmande</b>	14.00€
Fromage de chèvre, miel, noix, Pommes de terre grenaille, roquette, crème de mascarpone	
<b>Burrata d'été</b>	16.00€
Burrata crémeuse, tomates cerises rôties, pesto maison, roquette, crème de mascarpone, jambon de pays	
<b>Paysanne</b>	14.00€
Fromage de chèvre, lardons fumés, pommes de terre grenaille, compotée d'oignons maison, crème fraîche	
<b>Trois fromages</b>	14.00€
Saint-Nectaire fermier AOP, emmental, Gorgonzola AOP	
<b>Océane</b>	15.00€
Saumon fumé maison, crème citronnée à l'aneth, œuf, emmental	
<b>Clairette</b>	16.00€
Saint-Nectaire fermier AOP, jambon de pays, œuf, Pommes de terre grenaille	
<b>Miss Daisy</b>	16.00€
Steak haché, cheddar affiné, compotée d'oignons maison, sauce burger maison et pommes de terre grenaille	

## Les formules du Caprice

**Galette + dessert**  
= 14€

OU

**Galette + dessert**  
**+ boisson = 17€**

**Vos galettes au choix :** Complète · Reine des complètes · Végi Gourmande · Trois fromages

**Vos desserts au choix :** Crêpe caramel beurre salé · Crêpe confiture (fraise, myrtille, abricot) · Crêpe chocolat ou Nutella

**Votre boisson au choix :** Bolée de cidre 20cl (Doux ou brut) · Soda au choix · Vin au verre (Rouge, blanc, rosé : Charentais)

## Nos crêpes maison

Suppl. Chantilly 1€50

<b>Sucre ou beurre sucre</b>	<b>3.50€</b>
<b>Citron ou miel ou confiture</b> (fraise, myrtille, abricot) <b>ou compote de pomme ou chantilly</b>	<b>4.00€</b>
<b>Chocolat maison ou Nutella</b>	<b>5.00€</b>
<b>Crème de marron</b>	<b>4.50€</b>
<b>Caramel à la fleur de sel maison</b>	<b>5.00€</b>
<b>Banane chocolat maison ou Nutella</b>	<b>6.00€</b>
<b>Alcool au choix</b> : Grand Marnier ou Cognac	<b>7.00€</b>
<b>Bounty</b>	<b>8.00€</b>
Glace coco, chocolat maison, coco râpée, Chantilly	
<b>Théa</b> ♥	<b>8.00€</b>
Glace vanille, chocolat maison ou Nutella, Chantilly, amandes effilées	
<b>Léon</b> ♥	<b>8.00€</b>
Compte de pommes, poudre de spéculoos, Chantilly, glace yaourt, sauce caramel beurre salé maison	
<b>Peanut</b>	<b>8.00€</b>
Glace cacahuète, caramel beurre salé maison, noisettes torréfiées, chantilly	
<b>Nuty</b>	<b>8.00€</b>
Nutella, glace nuty, chantilly, amandes effilées, Bueno	
<b>Bois d'amour</b>	<b>9.00€</b>
Confiture d'abricot, glace vanille, amandes effilées, Cognac flambé	
<b>Banana</b>	<b>9.00€</b>
Banane, chocolat maison, glace Cognac raisin, rhum arrangé flambé, Chantilly	

Toutes nos crêpes peuvent être demandées au blé noir



## *Nos glaces*

**Les crèmes glacées :** Café / Caramel beurre salé AOP / Noix de coco / Yaourt / Chocolat noir / Vanille Cacahuète / Paris Brest / Vanille Cookie Dough / Nuty Marron / Tarte Tatin / Cognac Raisin / Straciatella / Tarte aux Fraises / Barbe à Papa / Menthe Chocolat / Crème brûlée

**Les sorbets :** Groseille Framboise / Yuzu Citron Vert Melon / Clémentine Corse / Fraise / Fruits des Tropiques Ananas Rôti / Poire

**Parfum au choix :** 1 Boule : 3<sup>€50</sup> | 2 Boules : 6<sup>€50</sup> | 3 Boules : 7<sup>€50</sup>



## *Les classiques*

<b>Banana split</b>	<b>9.00€</b>
Banane fruit, 1 boule chocolat, 1 vanille, 1 fraise, nappage chocolat maison, chantilly, amandes effilées, biscuit maison	
<b>Dame blanche</b>	<b>9.00€</b>
3 boules vanille, nappage chocolat maison, chantilly, amandes effilées, biscuit maison	
<b>Chocolat liégeois</b>	<b>9.00€</b>
1 boule vanille, 2 chocolat, nappage chocolat maison, chantilly, amandes effilées, biscuit maison	
<b>Café liégeois</b>	<b>9.00€</b>
1 boule vanille, 2 café, 1 espresso, chantilly, amandes effilées, biscuit maison	
<b>Fraise melba</b> (Selon saison)	<b>9.00€</b>
Fraises (fruit), 2 boules fraise, 1 vanille, Coulis de fruits rouges, chantilly, amandes effilées, biscuit maison	

**Belle Hélène** 9.00€

1 boule poire, 1 boule Stracciatella, 1 boule chocolat nappage chocolat, chantilly, amandes effilées, biscuit maison

**Coco Choco** 9.00€

2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, nappage chocolat, chantilly, amandes effilées, biscuit maison

**Fruits du Soleil** 9.00€

1 boule ananas rôti, 1 boule melon, 1 boule fruits des tropiques, coulis de fruits jaunes, chantilly, amandes effilées, biscuit maison

## *Les gourmandes*

**Renversante** 9.90€

1 boule caramel beurre salé, 1 boule tarte tatin, 1 boule vanille, nappage caramel beurre salé maison, chantilly, amandes effilées, biscuit maison

**Ardéchoise** 9.90€

2 boules marron morceaux, 1 boule vanille, crème de marrons, chantilly, amandes effilées, biscuit maison

**Prali'Brest** 9.90€

1 boule Paris-Brest, 1 boule cacahuète, 1 boule vanille, nappage caramel beurre salé maison, noisettes, chantilly, biscuit maison

**Bueno** 9.90€

2 boules Nuty, 1 boule vanille cookie dough, Nutella, chantilly, amandes

**Bulgare** 9.90€  
2 boules yaourt, 1 boule groseille framboise, coulis fruits rouges, chantilly, amandes effilées, biscuit maison

**Choco'Zeste** 9.90€  
2 boules clémentine corse, 1 boule chocolat, nappage chocolat maison, orange tranchée, chantilly, amandes effilées, biscuit maison

**Fraise Foraine** 9.90€  
1 boule tarte aux fraises, 1 boule barbe à papa, 1 boule vanille, coulis fruits rouges, chantilly, amandes effilées, biscuit maison

## *Alcoolisées*

**Colonel** 10.90€  
2 boules Yuzu citron vert, Vodka, biscuit maison

**Charentaise** 10.90€  
2 boules cognac-raisin, Cognac, chantilly, amandes effilées, biscuit maison

**La melonnière** 10.90€  
2 boules melon, pineau, chantilly, amande effilées, biscuit maison

**After Eight** 10.90€  
2 boules menthe chocolat, Get 27



*Donnez votre  
Avis ↗*

