

SPÉCIALITÉS

TTORRO 24 €

Bouillabaisse Basque, Variété de Poissons avec Moules, Langoustine et sa Garniture

PAËLLA 22 €

Aux Fruits de Mer et au Poulet

FRICASSÉE D'ENCORNETS 22 €

Au Chorizo et Poivrons Rouges, Frites



MOULES FRITES

MARINIÈRES DU CAP 15 €

ROQUEFORT AOC 16 €

POISSONS


Aile de Raie au Beurre et aux Câpres, Ecrasé de Pommes de Terre 21 €

Saumon au Beurre Blanc Citronné, Riz Basmati 21 €


Thon à la Plancha, Sauce Vierge, Riz Basmati 22 €

Gambas Grillées, Persillade, Riz Basmati 25 €


MENU 26 €

Entrée au choix : 6 Huîtres du Bassin N°4 
Moules Marinières du Cap
Jambon Serrano
Crevettes Mayonnaise


Plat au choix : Moules Marinières du Cap, Frites 

Aile de Raie aux Câpres, Ecrasé de pommes de terre 

Confit de Canard, Frites
(Conserverie Fandango Saint Palais-Fr)

Entrecôte, Frites (env. 200g)* 

*Supplément sauce roquefort, au poivre ou échalotes confites 1,50 €

Dessert au choix : Glaces (2 boules)
Crème Brûlée
Pâtisserie
Crêpe Sucre / Rhum / Chocolat Maison 

Boisson non Comprise.

MENU ENFANT (- de 10 ans) 10 €

Plat au choix : Filet de Poisson, Steak Haché, Jambon Blanc
Frites ou Pâtes

Dessert : Glace ou Yaourt

Boisson : Un Sirop à l'Eau ou un Verre de Limonade

Une fiche d'évaluation des allergènes est à votre disposition.

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Huîtres du Bassin d'Arcachon

(Maison Bontemps, La Teste de Buch)

N° 4	N° 2
6 Huîtres : 9,00 €	6 Huîtres : 11,00 €
9 Huîtres : 12,00 €	9 Huîtres : 15,50 €
12 Huîtres : 16,00 €	12 Huîtres : 19,00 €

Assiette de Fruits de Mer 25 €
(4 Huîtres n°4, 3 Crevettes, Bulots, Bigorneaux, Coquillage, 2 Langoustines)

Assiette du Pêcheur 18 €
(4 Huîtres n°4, 4 Crevettes, Bulots)

Assiette de Crevettes Roses, Mayonnaise 14 €

Assiette de Bulots, Aioli 12 €

ENTRÉES

Assiette de Jambon Serrano *(Maison Arrossagaray-Valcarlos-Esp)* 12 €

Moules Marinières du Cap  12 €

Soupe de Poissons de l'Atlantique et sa Garniture 14 €

Bloc de Foie Gras de Canard au Piment d'Espelette 16 €
(Maison Arnabar-Osses-Fr)

SALADES

Salade de Chèvre Chaud 15 €
(Salade, Tomates, Toasts de Cabécou, Jambon Serrano)


Salade Pyrénéenne 15 €
(Salade, Tomates, Jambon Serrano, Chorizo, Fromage de Brebis)


Salade Landaise 16 €
(Salade, Tomates, Magret Fumé, Gésiers, Croutons, Bloc de Foie Gras)

VIANDES

Servies avec des Frites,

Confit de Canard *(Conserverie Fandango Saint Palais-Fr)* 21 €

Entrecôte (env. 300g), Sauce au Choix  23 €

Magret de Canard entier, Sauce au Choix  24 €

Sauces : Roquefort, Poivre ou Echalotes

Assiette de Frites 5 €

PIZZAS MAISON de la pâte à la cuisson

Margarita 11 €

(Tomate, Fromage)

Romana 12 €

(Tomate, Fromage, Jambon, Olives)

Napolitaine 14 €

(Tomate, Fromage, Anchois, Olives)

Milanaise 14 €

(Tomate, Fromage, Jambon, Champignons, Olives)

4 fromages 14 €

(Tomate, Roquefort, Chèvre, Emmental, Mozzarella, Olives)

Rucola 15 €

(Tomate, Fromage, Jambon Serrano, Roquette, Pesto)

Navarraise 15 €

(Tomate, Fromage, Jambon Serrano, Chorizo, Olives)

Calzone 16 €

(Tomate, Fromage, Jambon, Champignons, Crème, Oeuf)

Supplément Oeuf ou Crème : 1,50€

Prix net en Euros, service compris.

COUPES GLACÉES

(3 boules)

Cap <i>Glace Caramel Beurre Salé - Vanille Pécan - Chocolat, Sauce Caramel Beurre Salé, Chantilly</i>	8,20 €
Brésilienne <i>Glace Vanille - Café - Praliné, Sauce Caramel, Chantilly</i>	8,20 €
Dame Blanche <i>Glace Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly</i>	8,20 €
Café Liégeois <i>Glace Café, Sauce Moka, Chantilly</i>	8,20 €
Chocolat Liégeois <i>Glace Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly</i>	8,20 €
Fraise Melba en Saison <i>Glace Vanille - Fraise, Coulis de Fruits Rouges, Fraise Fruit, Chantilly</i>	8,80 €
Pêche Melba <i>Glace Vanille, Pêche Fruit, Coulis de Fruits Rouges, Chantilly</i>	8,80 €
Banana Split <i>Glace Vanille - Chocolat - Fraise, Banane Fruit, Sauce Chocolat, Chantilly</i>	8,80 €
Poire Belle Hélène <i>Glace Vanille, Poire Fruit, Sauce Chocolat, Chantilly</i>	8,80 €
Amarena <i>Glace Vanille, Griottes Confites, Chantilly</i>	8,80 €
Colonel <i>Sorbet Citron, Vodka</i>	8,80 €

PARFUMS SORBETS ET GLACES

1 Boule	3,00 €
2 Boules	5,20 €
3 Boules	6,50 €
GLACES : Vanille Vanille Pécan Fraise Chocolat Pistache Caramel Beurre Salé Praliné Rhum-Raisin Café Coco	SORBETS : Citron Cassis Passion Mangue
Supplément Chantilly : 1,00€	

DESSERTS

Crème Brûlée	6,00 €
Pâtisserie (<i>Chantilly</i>)	6,00 €
Fondant au Chocolat (<i>Glace Vanille, Chantilly</i>)	7,00 €
Profiteroles (<i>Chantilly, Sauce Chocolat</i>)	8,50 €
Fraises au Sucre (<i>en saison</i>)	8,50 €
Fraises à la Chantilly (<i>en saison</i>)	9,50 €
Assiette de Fromage de Brebis du Pays Basque avec sa Confiture de Cerises Noire	8,00 €

CRÊPES



Sucre	3,20 €
Chocolat Maison / Nutella / Confiture Fraise / Miel	4,00 €
Rhum Ambré	4,50 €
Grand Marnier	4,80 €
Bounty (<i>Glace Coco, Sauce Chocolat, Chantilly</i>)	7,00 €
Antillaise (<i>Ananas Fruit, Glace Rhum Raisin, Sauce Caramel, Chantilly</i>)	9,50 €
Caraïbes (<i>Banane Fruit, Glace Pistache, Sauce Chocolat Maison, Chantilly</i>)	9,50 €

Supplément Chantilly : 1,00 €

CAFÉ / THÉ GOURMAND

8,50 €

BOISSONS CHAUDES


Café Espresso / Allongé / Serré / Décaféiné	2,00 €
Double Espresso	4,00 €
Crème (<i>Café, Lait</i>)	3,80 €
Capuccino (<i>Café, Chantilly</i>)	4,20 €
Thé <i>Darjeeling, Earl Grey, Thé Vert</i>	3,40 €
Thé Parfumé <i>Thé Vert à la Menthe, Vanille, Fruits Rouges, Citron</i>	3,40 €
Infusion <i>Verveine, Verveine/Menthe, Tilleul, Tilleul/Menthe</i>	3,40 €
Irish Coffee (<i>Whisky Irlandais, Café, Sucre de Canne, Chantilly</i>)	9,00 €
Jamaican Coffee (<i>Rhum Ambré, Café, Sucre de Canne, Chantilly</i>)	9,00 €
French coffee (<i>Cognac, Café, Sucre de Canne, Chantilly</i>)	9,00 €
Marnissimo (<i>Grand Marnier, Café, Sucre de Canne, Chantilly</i>)	9,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

de Cap

BAR RESTAURANT
MAISON FAMILIALE DEPUIS 1989

C'est dans le respect et la tradition de notre métier que toute l'équipe du Cap est heureuse de vous accueillir.

Les plats faits maison  sont élaborés sur place par nos chefs à partir de produits bruts.