Cap-eat-n

Capbreton

RESTAURANT . BAR

CARTE DU RESTAURANT

LE BAR

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,60€
Café allongé	1,70€
Noisette / déca	1,70€
Grand crème	2,80€
Chocolat chaud	2,80€
Capuccino	3,00€
Thés & Infusions	3,00€

JUS ET SIROPS

Jus Granini: Orange, ananas, pomme, ACE, abricot, tomate	3,50€
Jus pressé (orange ou citron)	5,00€
Sirops : menthe, citron, grenadine, fraise, pêche, cassis, orgeat	2,00€

SODAS ET EAUX

Sodas: Coca, Coca zero, Perrier, Orangina, Oasis, Ice tea, Fanta, Schweppes agrumes, Tonic Fever Tree.	4,00€
Limonade / Diabolo	2,50€
Vittel 1L	4,00€
San Pellegrino 1L	4,50€

PETIT-DÉJEUNER 9€

Boisson chaude au choix, jus d'orange, viennoiserie, pain, beurre et confiture

BIÈRES

Budweiser pression 25cl	3,50€
Budweiser pression 50cl	6,50€
Leffe pression 25cl	4,00€
Leffe pression 50cl	7,50€
Hoegaarden blanche pression 25cl	4,00€
Hoegaarden blanche pression 50cl	7,50€
1664 0,0%	4,50€
Bouteille 33cl: Cath Capbreton, Desperados, Corona, Bruel ambrée / brune, IPA Goose island, Triple karmeliet	6,50€
Supplément sirop	0,20€
Supplément Picon	1,00€

APÉRITIFS

Sangria	3,00€
Ricard	2,50€
Martini rouge ou blanc	4,50€
Baby (2cl)	4,00€
Kir (mûre, cassis ou pêche)	4,50€
Porto	4,50€
Suze	4,50€
Americano	8,00€

- PRIX SERVICE COMPRIS

LE BAR

LONG DRINKS (4CL)

Cuba libre	7,00€
Rhum Captain Morgan	7,00€
Whisky Haig Club	7,00€
Vodka Smirnoff	7,00€

DIGESTIFS (4CL)

Manzana	4,00€
Patxaran	4,00€
Get 27	4,00€
Rhum Diplomatico	8,00€
Rhum Zacapa 23 ans	10,00€
Armagnac RESISTANCE Baco 22A	9,00€
Jack Daniel's	8,00€
Cardhu 12 ans	10,00€
Bailey's	5,00€
Cognac ABK6	7,00€
Tequila	5,00€
Calvados	5,00€

SHOOTERS : 3€

PLANTEUR MAISON : 4€
BOUTEILLE (1L) : 20€

COCKTAILS (4CL)

Ti-punch Rhum agricole, citron vert, sucre de canne	5,00€
Negroni Campari, Vermouth, Gin	8,00€
Caïpirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne	8,00€
Gin tonic (Tanqueray)	9,00€
Gin tonic (Tanqueray Sevilla)	9,00€
Gin tonic (Hendrick's)	10,00€
Sex on the beach Vodka Smirnoff, cranberry, ananas, crème de pêche	8,00€
Aperol Spritz	8,00€
Mojito	8,00€
Piña colada	8,00€
Gin basil smash Gin Tanqueray, basilic, jus de citron vert, sirop de sucre de canne	8,00€
Moscow mule Vodka Smirnoff, jus de citron vert, soda au gingembre	8,00€
Margarita Tequila, Cointreau, jus de citron vert	8,00€
Espresso Martini Vodka Smirnoff, liqueur de café, sucre de canne, café expresso	8,00€

MOCKTAILS 7€

Virgin Mojito

Virgin Piña colada

Virgin Sex on the beach

Virgin Spritz

Pink Margarita
(Citron vert, cranberry, limonade)

Green Mocktail
(Kiwi, pomme, menthe fraîche)

- PRIX SERVICE COMPRIS

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

	12 CL	0,75CL
IGP Côtes de Gascogne - Château Monluc	4,00€	19,00€
Club Privado DO Rioja	4,50€	21,00€
AOC Graves Château Boyrein	5,00€	24,00€
AOC Aromanes Côte du Rhône (BIO)	-	26,00€
Malbec Cameleon BIO DO (Argentine)	-	27,00€

VINS BLANCS

	12 CL	0,75CL
IGP Landes Cap e Tot (moelleux)	3,50€	16,00€
IGP Côtes de Gascogne Château Monluc	4,00€	19,00€
AOP Influence Jurançon sec	4,50€	22,00€
Domaine de la Pointe Les pieds dans le sable	4,50€	23,00€

VINS ROSÉS

	12 CL	0,75CL
IGP Landes Cap e tot Tursan	3,50€	16,00€
IGP Côtes de Gascogne Château Monluc	4,00€	19,00€
Domaine de la Pointe Les pieds dans le sable	4,50€	23,00€
AOP Côtes de Provence Les hauts de Masterel	5,00€	23,00€
AOP Côtes de Provence Les hauts de Masterel	Magnum (150cl)	42,00€

PÉTILLANTS ET CHAMPAGNE

	12 CL	0,75CL
Prosecco Riccadonna	5,00€	25,00€
Champagne Veuve Renard de Beaumont		45,00€

PICHETS

	0,5 LITRE	1 LITRE
VDP Landes Rouge, Blanc et Rosé	7,00€	11,00€

- PRIX SERVICE COMPRIS

LE RESTAURANT

ENTRÉES / TAPAS

Oeuf mimosa au thon, émulsion basilic et roquette, chips de papada		8,00€
Croquetas de jambon		8,00€
Mozza sticks		8,00€
Rabas		8,00€
Tenders de poulet		8,00€
Falafels		8,00€
Padrons à la fleur de sel		8,00€
Chipirons à la plancha		10,00€
Jambon Serrano 15 mois		9,00€
Fuet		8,00€
Salade verte		4,00€
Frites maison		5,00€
Planche de charcuterie et fromage	2P	16,00€
	4P	30,00€

BOWLS

SEA BOWL 17,00€
(Riz vinaigré, wakamé, mangue, purée d'avocat, carottes, choux rouge en pickles, edamame, thon mariné, graines de sésame, cacahuètes).

CHICKEN BOWL 16,00€
(Riz vinaigré, wakamé, purée d'avocat, carottes, choux rouge en pickles, edamame, tenders de poulet, graines de sésame, cacahuètes).

VEGGIE BOWL 15,00€
(Riz vinaigré, wakamé, mangue, purée d'avocat, carottes, choux rouge en pickles, edamame, tofu, tomates confites, graines de sésame, cacahuètes).

SALADES

SALADE FAÇON CÉSAR 16,00€
(Mesclun, tomates confites, filet de poulet, croûtons, copeaux de parmesan, sauce maison).

SALADE CHÈVRE CHAUD 15,00€
(Mesclun, tomates confites, carottes, pickles d'oignons rouges, chèvres chauds panés, toasts aillés et chips de papada).

SALADE VEGGIE 14,00€
(Mesclun, avocado toast, pickles d'oignons rouges, edamame, radis, tomates confites, carottes, choux rouge, vinaigrette maison).

MENU PITCHOUN 8,50€

STEAK HACHÉ
(Steak haché 125G, frites maison et/ou légumes).

NUGGETS
(Nuggets, frites maison et/ou légumes).

PIZZA PITCHOUN
(Bambino, Reine ou Margarita).

- Le menu comprend un sirop et une glace à l'eau (Calippo, Twister) ou une crêpe.
- Supplément glace Haribo (0,50€).

* POUR LES ENFANT DE MOINS DE 12 ANS

- PRIX SERVICE COMPRIS

LE RESTAURANT

VIANDES

PIÈCE DU BOUCHER
(Selon ardoise)

CÔTE DE COCHON 19,00€
(Côte de cochon DUROC, pommes de terre grenaille, jus de cuisson corsé au thym).

TARTARE DE BOEUF 17,00€
(Tartare de Charolais au couteau, frites maison, salade).

BURGER LE CAP'EAT'N 16,00€
(Pain du boulanger, steak haché 125G, papada, confit d'oignons, brebis, mesclun, sauce Cap'eat'n et frites maison).

CHICKEN BURGER 15,00€
(Pain du boulanger, tenders de poulet, chips de papada, parmesan, tomates confites, confit d'oignons, roquette, sauce pesto et frites maison).

POISSONS

MOULES FRITES 14,00€
(Sauce au choix: marinière ou roquefort).

PAVÉ DE LA MER 18,00€
(Pavé de merlu à l'espagnole et poêlée de légumes).

CHIPIRONS À LA PLANCHA 18,00€
(Chipirons, risotto à l'encre de seiche et au Parmesan).

MI CUIT DE THON 21,00€
(Mi-cuit de thon, sauce vierge et poêlée de légumes).

DESSERTS

Brioche perdue, caramel beurre salé et boule de glace vanille	8,00€
Café ou thé gourmand	9,00€
Tiramisu au Speculoos	7,00€
Mousse au chocolat et pralin	7,00€
Brebis et confiture de cerises noires	7,00€
Crêpe ou gaufre au sucre	3,50€
Crêpe ou gaufre (Nutella, chocolat maison ou caramel au beurre salé)	4,50€
Supplément (chantilly, chocolat maison, caramel beurre salé, Nutella)	1,00€
Dame blanche	8,00€
Colonel	8,00€
Boule de glace (Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, rhum raisin, fraise, framboise, citron vert)	2,50€

+ Boule supplémentaire: 2€

- PRIX SERVICE COMPRIS

LES PIZZAS

MARGARITA (Tomate, mozzarella)	9,00 €
BAMBINO (Tomate, mozzarella, jambon)	10,00 €
REINE (Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan et olives noires)	10,50 €
VEZUVIO (Tomate, mozzarella, poivrons, chorizo, œuf, origan et olives noires)	13,00 €
PIZZAIOLA (Tomate, crème, mozzarella, lardons fumés, chèvre, origan et olives noires)	13,00 €
FERMIÈRE (Tomate, crème, mozzarella, poulet mariné, champignons, oignons, origan et olives noires)	13,50 €
4 FROMAGES (Tomate, mozzarella, roquefort, gorgonzola, chèvre, origan et olives noires)	13,50 €
VÉGÉTARIENNE (Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, asperges, cœurs d'artichauts, origan et olives noires)	13,00 €
LA CAP'EAT'N (Tomate, mozzarella, champignons, magret de canard, origan et olives noires)	14,00 €
NAPOLI (Tomate, mozzarella, oignons, anchois, origan et olives noires)	11,00 €
BASQUAISE (Tomate, mozzarella, poivrons, brebis, serrano, origan et olives noires)	13,50 €
LANDAISE (Tomate, mozzarella, magret de canard, gésiers, asperges, pignons de pin, roquette, origan et olives noires)	14,00 €
EXOTIQUE (Tomate, mozzarella, ananas au curry, poulet mariné, origan et olives noires)	13,00 €
CARNIVORE (Tomate, crème, mozzarella, viande hachée, merguez, origan et olives noires)	13,50 €

Cap-eat-n

Capbreton

RESTAURANT . BAR

CAMPING LA CIVELLE
40130 CAPBRETON
EMAIL: RESTAURATION2018@GMAIL.COM
TEL: 05 54 00 02 75