



# Menus

## À PARTAGER

Planche de charcuterie 'Maison' et ses condiments **16,00€**

Planche Apéro : Fromage et charcuteries **18,00€**

Friture d'Éperlan, citron, sauce tartare **12,00€**

Rillauds 'Surprise' **18,00€**

Tapenade / Houmous / Baba Ganoush **16,00€**

## ENTRÉES

Poireaux vinaigrette, poisson de Loire fumé **8,90€**

Œuf mimosa BIO, céleri rémoulade, herbes du potager **6,90€**

Champignons aux escargots, beurre à l'ail **9,90€**

Pâté « Antoine », pickles de légumes, mesclun **11,50€**

Ceviche de poissons 'Caparica', citron vert/gingembre **12,50€**

## SALADES



### SALADE BURRATA

Mesclun, burrata artisanal, courgettes grillés, cebettes, pesto roquette, herbes du potager

**16,40€**

### SALADE DE L'ÎLE

Mesclun, rillauds d'Anjou, échalotes confites, œuf mollet, pomme de terre, tomates et noix

**17,60€**

## PLATS

Pavé de Sandre, tians de légumes, beurre citronné **24,50€**

Pavé de bœuf (race Parthenaise), frites, sauce échalotes vin rouge **22,70€**

Volaille d'Anjou, pommes de terre rôties, sauce poulette **18,20€**



Tarte fine de légumes, chips, fromage blanc, échalotes et fine herbes **16,40€**





## FROMAGES & DESSERTS

Assiette de 3 fromages 8,20€

Mousse au chocolat Valrhona et caramel beurre salé 9,30€

Coupe de Fraises, coulis de fruits rouges, chantilly maison 8,40€

Cake au yaourt, crème praliné noisette 7,90€

Chouquettes à la crème chantilly, éclats d'amandes 7,80€

## COUPES GLACÉES 8,50€

### POIRE BELLE HÉLÈNE

Glace vanille, poire au sirop, sauce chocolat maison, amandes, chantilly maison

### DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly maison

### COUPE VACHERIN

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

### L'ANGEVINE

Glace Cointreau aux oranges confites, Griottines, chantilly maison

## BOULE DE GLACE

1 boule 3,00€ / 2 boules 5,10€ / 3 boules 7,90€

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

Parfums de glace : Vanille Bourbon, Bulgare, caramel au beurre d'Isigny, Cointreau aux oranges confites, Tagad'Ice

Sorbets : Framboises, Clémentine Corse, Mangue, Yuzu citron vert



**caparica**  
*Guinguette*

### Caparica travaille avec...

- Ô Jardin de Julien - La Possonière
- L'anguille Argentée - Montjean s/ Loire
- Roc Fleuri - Elevage de race Parthenaise - Saint Laurent s/ Sèvre
- Les Chardonnets - Volailles Cou Nu Noir - Saint Georges s/ Loire
- Charcuterie Gasté - Rochefort s/ Loire

\*Prix & service compris

