

A large, faint, light blue graphic in the background. It features a central circle with several curved lines and dots around it, resembling a stylized globe or a network diagram.

CLUS

Les Capucins



A déguster seul ou à partager

Club salé : les Tapas

Foie Gras et viande de grisons • 50g	8€
Gravlax de saumon • 100g	12€
Terrine veau / genévrier sauvage, gelée au Génépi, pickles, câpres fleurs	8€
Mini Chawarma d'agneau confit crème aigre • 3 pièces	10€
Sushis thon rouge • 3 pièces	9€
Makis végétariens aux légumes croquants, chèvre et miel • 3 pièces	7,5€

Club sucré : les Mignardises

Rocky Road Cake	6€
<i>Brownie, guimauve, chocolat, cacahuète, crème glacée maison fraise tagada</i>	
Pomme tatin éclatée, amaretto	6€
Cheesecake mangue speculoos	6€
Comme un trou normand	9€
<i>Sorbet maison citron basilic, vodka Grey Goose</i>	

PRIX NETS



Demandez-nous la liste des allergènes.

MOCKTAILS, sans alcool

Spicy Fresh	7€
<i>Gimber (extrait de gingembre Bio citronné), sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier</i>	
Virgin Piña Colada	6€
<i>Jus d'orange, jus d'ananas, lait de coco</i>	
Passion	6€
<i>Jus d'orange, jus de fruits de la passion, jus de pêche, sirop de grenadine</i>	
Virgin Mojito Basilic Fraise	6€
<i>Fraises fraîches, sucre de canne, basilic frais, limonade</i>	

COCKTAILS

Bellini	12€
<i>Champagne, purée de pêche de vigne, crème de pêche</i>	
Mojito	10€
<i>Rhum blanc Bacardi, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier</i>	
Mojito fruits rouges	10€
<i>Rhum blanc Bacardi, fraises fraîches, sucre de canne, citron vert, Perrier</i>	
Aperol Spritz	7€
<i>Apérol, Prosecco Riccadonna Extra Dry, Perrier</i>	
Spritz Capucins	8€
<i>Italicus, citron, sirop de fraise, bitter rhubarbe, limonade</i>	
Singapore Sling	12€
<i>Gin Bulldog, Heering Cherry Liqueur, Benedictine, Triple Sec, jus d'ananas, citron vert, sirop de grenadine, Angostura Bitter</i>	
Moscow Mule	12€
<i>Vodka Grey Goose Premium, citron, ginger beer Fever Tree</i>	
Sex on Copacabana	10€
<i>Cachaça Janeiro, crème de pêche, jus d'orange, jus d'ananas, liqueur Chambord, sirop de grenadine</i>	
Mango Margarita	10€
<i>Tequila Olmeca (100% Agave), purée de mangue, Triple Sec, citron vert</i>	
Irish Coffee	9€
<i>Café, crème fouettée, whisky Bushmills</i>	
Bloody Marie	12€
<i>Vodka Ciroc (Premium Française), nectar de tomate au piment d'espelette, céleri branche</i>	
Gin Tonic	12€
<i>Gin Generous (frais, aromatique) ou Gin La Roche (iodé, aromatique), tonic Fever Tree</i>	
Americano	7€
<i>Martini blanc, Martini rouge, Campari, Gin Bombay Sapphire</i>	



Nos Vins au verre

	Verre 12 cl	25 cl	50 cl
Rosé			
Rosé de provence Hydropathe (Domaine des Diables)	6€	12€	24€
Rouge			
Pinot noir d'Albé (Baerthel) - Alsace	5€	10€	20€
Côtes du Jura (Rolet) - Jura	6€	12€	24€
Carménère (Rothschild) - Chili	6€	12€	24€
Languedoc AOP BIO - L'âme de la Vallée (Domaine de Vallée Sauve)	6€	12€	24€
Blanc			
Pinot gris, Riesling, Gewurtzraminer (François Braun) - Alsace	6€	12€	24€
Côtes du Jura (Rolet) 50% Savagnin 50% Chardonnay - Jura	6€	12€	24€
Chardonnay Escudo Rojo (Rothschild) - Chili	6€	12€	24€
Chardonnay "Cuvée Saint Vincent" (Vincent Girardin) - Bourgogne	6€	12€	24€
Vin jaune (Désiré Petit) - Jura	12€	-	-
Champagne (coupe)			
Champagne Chardonnay Blanc de Blancs "Fred Legras"	10€		



Nos Vins d'exception au verre

Bouteilles ouvertes sous gaz neutre, longue conservation

Rouge

	Verre 6 cl	Verre 12 cl
Saumur Champigny "Clos de l'Echelier" 2016 - Thierry Germain	6€	12€
Côte-Rôtie 2017 - Domaine Mouton	8€	16€
Givry 1er Cru "Empreinte" 2016 - Domaine Joblot	6€	12€
Gevrey-Chambertin 2019 - Antoine Lienhardt (Biodynamie)	9€	18€
Saint-Emilion Grand Cru 2014 - Château Edmus	8€	16€

Coup de Cœur Rosé (Vin rosé de Gastronomie)

Rosé des Bois 2019 - Domaine des Diables	5€	10€
--	----	-----

Blanc

Côtes de Provence "Hydropathe" 2019 - Domaine des Diables	4€	8€
Condrieu "Côte Bonnette" 2018 - Domaine Mouton	8€	16€
Chablis 2019 - François de Nicolay	5€	10€
Pouilly Fuissé Tête de Cru "Clos des Prouges" 2018 - J.A. Ferret	7€	14€
Côtes Catalanes "Llum" 2019 - Roc des Anges	5€	10€
Gewurtzraminer Vendanges Tardives 2015 - François Braun	7€	14€

Champagne (coupe)

Champagne Brut Rosé - Billecart Salmon	16€
Champagne Brut Millésimé 2008 - Laurent Perrier	18€
Champagne Extra Brut "Elegance" sans soufre - Vincent Couche	14€



Soft drinks & eaux

- Limonade Bio Artisanale ELIXIA (Champagnole, Jura) • 33 cl // *Nature, fraise des Bois* 6€
- Nectars de fruits artisanaux Emmanuelle BAILLARD (Bourgogne) • 25 cl 6,5€
Fraise d'Alsace, Pomme, Abricot d'Ardèche, Raisin Chardonnay de Bourgogne, Pêche de Vigne, Tomate de Provence au Piment d'Espelette AOP, Griotte, Poire Williams, Cassis noir de Bourgogne
- Jus de fruits GRANINI • 25 cl 4€
Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Pamplemousse, fraise
- Coca-Cola 33 cl - Perrier 33 cl • Schweppes 25 cl • Ice Tea 20 cl 4€
- Evian • Badoit verte • San Pellegrino 4€ les 50 cl • 6€ les 100 cl
- Chateldon • 75 cl 7€
- Velleminfroy "L'eau vertueuse" de Haute-Saône (plate et gazeuse) • 75 cl 8€
- Café 3€
- 12 variétés de Thés et Infusions Eilles (consultez notre carte détaillée) 4€
- Chocolat, Capuccino, Macchiato, Grand Café 5€

Apéritifs

Coupe de Champagne	10€
Coupe de Crémant	4€
Kir Alsace, Kir Aligoté	4€
Kir Capucins	7€
<i>Crémant du Jura, griottines de Fougerolles, crème de griottes</i>	
Pastis, Ricard, Bardouin,	4€
Suze, Pontarlier, Martini	
Porto Graham's 6 grapes Reserve	6€

Whiskies, Rhums

Whiskies	6€
<i>J&B, Aberlour, Jack Daniels, Bourbon</i>	
Whisky Sélection CLUB	10€
<i>Lagavulin, Oban, Talisker, Caol Ila, Laphroaig, Ardbeg, Bushmills, Nikka, Macallan, Redbreast, Woodford Reserve Kentucky, Ole Smoky Moonshine</i>	
Vieux Rhums	10€
<i>Diplomatico, Don Papa, Kraken, Admiral Rodney, Centenario, Angostura 1919, Matusalem, Zacapa, Trois Rivières, HSE, Opthimus...</i>	

Bières

Bière pression	4,5€
<i>Affligem Blonde, bière d'Abbaye, 6,7% vol.</i>	
Amer / Picon bière	6€
Bière Bouteilles	6€
<i>Heineken, 1664, Leffe, Chimay, Hoeggarden, Pelforth</i>	
Bière de VÉZELAY	7€
<i>Bière Bio Artisanale Française : Blonde, Brune, Blanche, Ambrée</i>	

Digestifs

Cognac XO vieille réserve - Decroix (Bio)	12€
Calvados Château du Breuil 15 ans d'âge	12€
Eaux de vie	7€
<i>Poire, Framboise Sauvage, Mirabelle, Marc de Gewurztraminer</i>	
Vieux Marc du Jura (47°) Domaine Rolet	10€
Vieux Marc (42°) de Châteauneuf du Pape	
"Vieux Télégraphe" • 2003	12€
Get 27	7€
Chartreuse verte	7€