

CAPRI

A PARTAGER (OU PAS) 🥰

BURATTA CRÉMEUSE 🌿 Sur sa poêlée de champignons et pain grillé à l'huile d'olives	9,00€
PLANCHE MILANO Assortiment de charcuteries italiennes et fromages selon arrivage	15,00€
MOZZA STICK 🌿 Servi avec sa sauce fromage frais maison	8,00€
BURATTA TARTUFFA 🌿 Sur sa poêlée de champignons, purée de truffe d'été et pain grillé à l'huile d'olives	10,00€
PLANCHE CAPRI Assortiment de TOUT nos starters version XXL	25,00€
TENDERS DE POULET Panure aux cornflakes, et sauce chimichuri	8,00€

NOS SOFTS 🥤

•••••	•••••
THÉ GLACÉ MAISON 50CL Passion, pêche ou framboise !	5,50€
•••••	•••••

COCA-COLA 33CL Classique, Zéro, Cherry	3,90€
TROPICO 25CL	3,90€
SPRITE 25CL	3,90€
FANTA ORANGE 25CL	3,90€
FUZETEA 25CL	3,90€
JUS DE FRUITS ET NECTARES 25CL Orange, pomme, ananas, abricot, tomate	3,90€
ORANGINA 25CL	3,90€
SCHWEPES TONIC 25CL	3,90€
SCHWEPES AGRUMES 25CL	3,90€
DIABOLO 33CL Citron, menthe, grenadine, fraise, violette pêche, coco, orgeat, passion, framboise	3,90€
SIROP À L'EAU 33CL Citron, menthe, grenadine, fraise, violette pêche, coco, orgeat, passion, framboise	3,50€

NOS APERITIFS 🍷

KIR VIN 12,5CL Parfums : cassis, framboise, mûre, violette, pêche, bergamote	4,20€
COUPE DE CHAMPAGNE 12,5CL	9,50€
MARTINI BLANC OU ROUGE 4CL	4,20€
CAMPARI 4CL	4,20€
MARSALA AMANDES 4CL	4,60€
PASTIS 2CL	4,20€
PORTO ROUGE 4CL	5,00€
GIN 4CL	6,50€
VODKA 4CL	6,50€
WHISKY BLENDED 4CL	6,50€
JACK DANIEL'S OLD N°7	9,00€
RHUM 4CL	6,50€
MALIBU 4CL	6,50€
SUPPLÉMENT SODAS	+1,50€

NOS COCKTAILS 🍸

MOJITO Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron, eau pétillante	8,00€
FRUITY MOJITO Fraise / passion / framboise	8,70€
TESTA ROSSA Gin, crème de framboise, sirop de fraise, jus de cranberry, citron vert	8,50€
APPLE SWEET Vodka, crème de framboise, jus de pomme et ananas, sirop de pêche, citron vert	8,50€
NANCY PLAGÉ Vodka, soho, jus d'ananas, vin pétillant, sirop grenadine	8,50€
RUSSE BLANC Vodka, kalua, lait, le tout shaker	8,50€

MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, citron vert, sucre de canne	8,50€
LONDON MULE Gin, ginger beer, citron vert, sucre de canne	8,50€

NOS SPRITZ 🍹

SPRITZ Apéritif traditionnel italien	8,00€
HUGO SPRITZ Fleur de Sureau, vin & eau pétillante	8,50€
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, vin & eau pétillante	8,50€
BARBARA SPRITZ Gin, vin et eau pétillante, sirop de framboise, fleur d'hibiscus	9,00€

NOS SAM'S 🙌

OUISTITI Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de coco et fraise, citron vert	6,90€
EPICURE Jus de cranberry, jus de pomme, sirop framboise, citron vert	6,90€
VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, cassonade, citron vert, eau pétillante	7,00€

CAPRI

NOS VINS



ROUGE

LAMBRUSCO IGT COLOMBARA (Finement pétillant)	3,60€	13€	18€
GAYDA SYRAH PAYS D'OC	4,00€	16€	22€
VENTOUX « FOURMI » Famille Perrin	3,80€	15€	22€
CÔTES DU RHONE « NATURE » Famille Perrin	4,00€	15€	22€
LALANDE DE POMEROL « PLAISIR DE SIAURAC » Château de Siaurac	6,90 €	—	38€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ROMIO	—	—	20€
CHIANTI DOCG ROMIO	—	—	23€
CROZES HERMITAGE Maison des Alexandrins	—	—	38€
ST NICOLAS DE BOURGUEIL « L'EXPRESSION » DOMAINE TALUAU	—	—	28€
SAVIGNY-LÈS-BEAUNE « LES GOLLARDES » Domaine Justin Girardin	—	—	59€

BLANC

CÔTES DE GASCogne « SAINT-LUC » Melleux	4,00€	16€	23€
GAYDA IGP PAYS D'OC Chardonnay	4,00€	16€	22€
LUBERON « OURS » Famille Perrin	3,60€	14€	21€
CÔTES-DU-RHÔNE « NATURE » FAMILLE PERRIN	4,20€	15€	22€

ROSÉ

LUBERON « ELEPHANT ROSE » Famille Perrin	3,80€	15€	22€
IGP MEDITERRANEE « STUDIO BY MIRAVAL » Famille Perrin	—	—	28€
ROSÉ D'ENFER SAINT-MONT	3,70€	14€	21€

NOS BIÈRES PRESSIONS



	25cl	50cl
PELFORTH 5,8° Bière blonde dorée aux senteurs maltées de céréales et caramel	3,90€	7,70€
AFFLIGEM 6,8° Bière blonde belge d'abbaye	4,80€	9,70€
AFFLIGEM BLANCHE 4,8° Bière blanche alliant fraîcheur et caractère d'une bière d'abbaye	4,90€	9,70€
PELICAN ROUGE 7,5° Bière fruitée et gourmande à la cerise griotte	4,90€	9,70€
GALLIA WEST IPA 6° IPA brassée avec 5 houblons européens	4,90€	9,70€
PICON BIÈRE	4,50€	8,80€
MONACO Grenadine, limonade, bière	4,20€	8,20€

NOS BINOUZES EN BOUTEILLES



LA CHOUFFE 8° 33CL Bière fruitée et épicée	6,00€
HEINEKEN SANS ALCOOL 0° 33CL Pour les fans	5,00€
TRIPLE KARMELIET 8° 33CL Bière blonde aux notes d'agrumes & de vanille	6,90€
DESPERADOS 6.2° 33CL Bière aromatisée à la tequila	6,00€
MAREDSOUS 7° 33CL Bière brune d'abbaye aux arômes de caramel	6,50€

LES EAUX MINÉRALES



SAN PELLEGRINO 100CL	4,70€	50CL	4,20€	—
VITTEL 100CL	4,70€	50CL	4,20€	—
PERRIER	—	—	33CL	3,90€

CHAMPAGNE



J-P SECONDE 12,5CL 9,50€ / 75CL 52,00€	Propriétaire récoltant
---	------------------------

CAPRI

MARCHÉ AUX SALADES



★ CÉSARIA	15,50€
Salade romaine, sauce César maison, copeaux de grana padano AOP, croûtons et poulet croustillant	
★ MONTAGNARDE	15,50€
Jeunes pousses de salade, pommes de terre grenailles rôties au lard, toast de munster gratiné, œuf	
BURATISSIMA 🌱	16,00€
Jeunes pousses de salade et quinoa, courge-butternut rôtie au lard, buratta crémeuse et pickles d'oignons rouges et sauce maison au fromage frais	
AMALFI	15,00€
Jeunes pousses de salade et quinoa, suprême d'agrumes, crevettes sautées au paprika, avocat, grenade, fêta et sauce maison au fromage frais	
★ VEGGIE 🌱	14,00€
Jeunes pousses de salade et quinoa, avocat, suprêmes d'agrumes, courge-butternut rôtie au miel, fêta et grenade et sauce maison au fromage frais	
FOCACCIA HEALTHY	16,00€
Pain italien à l'huile d'olives, ricotta fouettée aux herbes fraîches, saumon fumé, avocat et pickles d'oignons rouges servie avec frites	
FOCACCIA CAPRA	16,00€
Pain italien à l'huile d'olives, compotée d'oignons maison, chèvre gratiné, chiffonnade de coppa di Parma, figues, miel et noix servie avec frites	

TRATTORIA




★ PASTA ALLA BOLOGNESE	15,00€
Mijoté de boeuf lorrain aux petits légumes	
★ PASTA CARBONARA	15,40€
Crème de parmesan AOP, pancetta grillée, poivre noir et jaune d'œuf	
PASTA TRUFFATINA 🌱	17,50€
Crème à la truffe noire d'été, champignons de Paris, buratta crémeuse, éclats de noisettes torréfiées et crème de balsamique à la truffe	
PASTA BB	16,50€
Sauce façon Beurre Blanc, effeuillé de saumon frais et citron jaune	
★ PASTA NONNA	15,50€
Sauce crème, champignons de Paris, poulet grillé par nos soins et persillade maison	
PASTA NDUJA 🌶️	14,00€
Nduja (saucisse piquante italienne), tomates pelées, pointe de mascarpone, basilic frais	
PASTA ZUCCA 🌱	15,90€
Crème de courge-butternut, Buratta crémeuse et noisettes torréfiées	

CAPRI


NOS SPÉCIALITÉS



LASAGNA ALLA BOLOGNESE (15 MIN) Pâte maison, mijoté de boeuf lorrain aux petits légumes, le tout gratiné au four	16,50€
CANNELONI SAUMON-RICOTTA (15 MIN) Pâte maison, farce saumon frais et ricotta italienne, le tout gratiné au four	16,00€
CANNELONI CHÈVRE-ÉPINARDS (15 MIN)  Pâte maison, farce chèvre frais et épinards frais, le tout gratiné au four	15,50€
ESCALOPE MILANAISE Escalope de poulet panée façon panko, servie avec ses pâtes maison	18,50€
PAVÉ DE BOEUF 300G Pièce de boeuf grillée à la plancha, sauce chimichuri maison, servie avec frites et salade	21,00€
GNOCCHIFLETTE Gnocchi de pommes de terre, crème, lard et oignons, reblochon AOP, le tout gratiné au four	16,00€
TARTARE ITALIEN Viande de boeuf charolais crue, coupée au couteau, agrémentée d'un pesto maison, grana padano AOP et tomates confites, servie avec frites	L 180G : 18,00€ / XL 360G : 23,00€
★ POULET MAMA Escalope de poulet à la crème champignons, servie avec frites et salade	14,90€

LA FABRIQUE À PIZZAS



Notre pâte à pizza est pétrie tous les jours par nos merveilleux pizzaiolos et laissée au repos 48h afin de la rendre encore plus moelleuse et digeste. Envie de sensations fortes ? Ajoutez-y un trait de notre huile piquante ! 

★ MARGHERITA  Sauce tomate maison, mozzarella et basilic frais	11,50€	★ BIANCA Crème, mozzarella, artichauts, chiffonnade de mortadelle di Bologna IGP, pesto maison et parmesan AOP	15,50€	★ YASSA Crème de moutarde, mozzarella, poulet mariné et grillé par nos soins, oignons, olives noires	14,50€
★ CAPRI Sauce tomate maison, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris	13,50€	★ NAPOLITAINE Sauce tomate maison, mozzarella, anchois et olives noires	14,00€	★ NDUJA Sauce tomate maison, mozzarella, boeuf haché lorrain, nduja, roquette, œuf	15,50€
★ 4 FROMAGES  Sauce tomate maison, mozzarella, munster, gorgonzola	15,50€	TARTUFFO Crème à la truffe noire d'été, mozzarella, champignons de Paris, buratta crémeuse et chiffonnade de mortadelle di Bologna IGP	17,50€	SALMA Crème de légumes, mozzarella, oignons, roquette, saumon fumé, citron	16,00€
★ SICILIENNE Sauce tomate maison, mozzarella, jambon cru italien affiné 9mois, pesto maison	15,50€	★ VERDURA  Crème de légumes, mozzarella, courge-butternut rôtie, oignons, roquette, noisettes torréfiées et crème de balsamique	14,00€	LA GATÉE Crème au pastis de Marseille, mozzarella, moules, crevettes, chipirons, persil et citron	16,50€
★ ALPI Crème, mozzarella, lard, oignons, raclette fumée	15,50€	★ VOSGIENNE Crème, mozzarella, lard, oignons, munster, œuf	15,00€		

SUPPLÉMENT AU PRIX EXORBITANT DE 1€

CAPRI

DOLCE DESSERTS



★ CREMA VANIGLIA	6,90€
Crème brûlée à la vanille maison	
★ PANNA COTTA	6,90€
Verrine crémeuse, coulis de grenade maison	
TIRAMISU	7,90€
Biscuit imbibé de son café espresso, mascarpone, et la touche du chef	
BRIOCHE PERDUE	7,90€
Brioche façon pain perdu, pommes au caramel beurre salé	
★ MOELLEUX NUTELLA	7,50€
Moelleux au chocolat maison, au cœur coulant de Nutella	
★ BXL	7,90€
Verrine au mascarpone, brisures de Speculoos, et coulis de caramel	
DOLCE VERDE	6,90€
Moelleux au chocolat blanc et pistache	
CAFÉ GOURMAND	7,90€
3 mignardises selon l'humeur du chef	

DESSERTS POLAIRES



AFFOGATO	6,50€
Glace vanille, arrosée de son café espresso et pépites de chocolat	
PROFITEROLES	7,50€
Choux maison, glace vanille, nappage chocolat, chantilly	
TOUTI CARAMEL	7,50€
Glace caramel, chouchous, noix de cajou, nappage caramel, chantilly	
DAME BLANCHE	7,00€
Glace vanille, nappage chocolat, meringue croquante, chantilly	
LE COLONEL	8,50€
Sorbet citron, vodka	
LE STANISLAS	8,50€
Sorbet mirabelle, eau de vie de mirabelle, chantilly	

COUPE GLACÉE



2 PARFUMS	4,00€
3 PARFUMS	6,00€
Parfums : Vanille, chocolat, café, pistache, fraise, coco, menthe-chocolat, framboise, mirabelle, citron, passion, caramel, cassis	

SUPPLEMENT

CHOCOLAT CHAUD OU CHANTILLY	1,00€
-----------------------------	-------

CAFÉ GOURMAND

À PARTIR DE 7,90€
3 mignardises selon l'humeur du chef

HOT COFFEE



IRISH COFFEE 4CL	8,60€
Whisky, sucre de canne chantilly	
LORRAINE COFFEE 4CL	8,60€
Mirabelle, sucre de canne chantilly	
FRENCH COFFEE 4CL	8,60€
Cognac, sucre de canne chantilly	
BAILEY COFFEE 4CL	8,60€
Baileys, sucre de canne chantilly	
HURICANE COFFEE	10,00€
Rhum don papa, sucre canne, chantilly	

BOISSONS CHAUDES



CAFÉ	2€
DÉCAFÉINÉ	2,20€
CAPUCCINO	3,50€
THÉ	2,90€
Bergamote, vert menthe, fruits rouges, nature	
INFUSION	2,90€
Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe, camomille	

DIGESTIFS



CALVADOS 4CL	6,80€
POIRE WILLIAMS 4CL	6,80€
MIRABELLE 4CL	6,80€
FRAMBOISE 4CL	6,80€
GET 27 4CL	6,80€
BAILEYS 4CL	6,80€
AMARETTO 4CL	6,80€
LEMONCELLO 4CL	6,80€
SINGLE BARRELS 4CL	10,50€
Un Jack Daniel's riche, élégant, avec un nez chêne et vanille	
DON PAPA VIEUX RHUM 4CL	10,50€
COGNAC DELAITRE 4CL	7,00€

FORMULE DOLCE

Tous les midis hors week-end

15,00€

PLAT AU CHOIX
signalé sur la carte

ou

SUGGESTION
suppléments 2€

+

DESSERT
signalé sur la carte

+

CAFÉ

MENU TOUPTI

moins de 12 ans

10,90€

PLAT AU CHOIX

MINI PIZZA CAPRI

ou

MINI PIZZA 4 FROMAGES

ou

PASTA CARBO

ou

PASTA NONNA

ou

NUGGETS, FRITES

+

UNE BOISSON CAPRISUN

+

DESSERT AU CHOIX

GLACE 2 PARFUMS

(vanille, chocolat, fraise, citron)

ou

FONDANT AU NUTELLA

SUGGESTION

15,90€

Tous les jours de la semaine, le chef vous propose en plus de la carte un bon p'tit plat à découvrir sur le tableau.

LÉGENDE

★ Formule

🌿 Veggie

🌶️ Épicé

CAPRI

 @RESTAURANTLECAPRINANCY

 @CAPRINANCY

 WWW.PIZZERIA-LECAPRI.FR