

STARTERS À PARTAGER OU PAS !



BURATTA CRÉMEUSE Servie avec un trait d'huile d'olives et de la fleur de sel.	9,00€
PLANCHE MILANO Assortiment de charcuteries et fromages selon arrivage.	15,00€
PLANCHE CAPRI Assortiment XL de tout nos starters.	25,00€
BURATTA TARTUFFA Buratta crémeuse, purée de champignons et truffe noire	10,00€
TENDERS DE POULET Sauce thaï	8,00€

NOS COCKTAILS



MOJITO Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron, eau pétillante	9,00€
FRUITY MOJITO Fraise / passion / framboise	9,50€
MOJITO ROYAL Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, champagne	14,00€
DESPEJITO Mojito à la desperados 	13,00€
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 PLAGE Vodka, soho, jus d'ananas, vin pétillant, sirop grenadine	8,50€
ELEPHANT ROSE Rhum blanc, triple sec, jus de pamplemousse, sirop de fraise	8,50€
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, citron vert, sucre de canne	9,00€
LONDON MULE Gin, ginger beer, citron vert, sucre de canne	9,00€
BRAZILIA MULE Rhum blanc, Ginger beer, citron vert, sirop de passion	9,00€

NOS SOFTS



THÉ GLACÉ MAISON 50CL - Passion, 5,50€
- Pêche
- Framboise

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

NOS SPRITZ



SPRITZ	9,50€
Apéritif traditionnel italien	
HUGO SPRITZ	9,50€
Fleur de Sureau, vin & eau pétillante	
LIMONCELLO SPRITZ	9,00€
Limoncello, vin & eau pétillante	
ROSE'S SPRITZ	9,50€
soho, vin et eau pétillante, sirop de rose	
BARBARA SPRITZ	9,90€
Gin, vin et eau pétillante, sirop de framboise, fleur d'hibiscus	

NOS MOCKTAILS



OUISTITI	6,90€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de coco et fraise, citron vert	
EPICURE	6,90€
Jus de cranberry, jus de pomme, sirop framboise, citron vert	
VIRGIN MOJITO	7,00€
Menthe fraîche, cassonade, citron vert, eau pétillante	
FLOWERS	6,50€
Fleur de sureau, feuille de basilic, citron, eau pétillante.	

NOS APERITIFS

KIR VIN 12,5CL	4,20€
KIR ROYAL Champagne 12,5CL Parfums : cassis, framboise, mûre, violette, pêche, bergamote	9,90€
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 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	4,90€	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 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 » Mœlleux	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 EN BOUTEILLES



LA CHOUFFE 8° 33CL Bière fruitée et épicée	6,00€
DESPERADOS 6,2° 33CL Bière aromatisée à la tequila	6,00€
TRIPLE KARMELIET 8° 33CL Bière blonde aux notes d'agrumes & de vanille	6,90€
MAREDSOUS 7° 33CL Bière brune d'abbaye aux arômes de caramel	6,50€
HEINEKEN SANS ALCOOL 0° 33CL Pour les fans	5,00€

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 Propriétaire récoltant
COUPE 9,50€ / BOUTEILLE 52,00€

SALADES



CÉSAR ★

Salade, tomates, concombre, sauce César maison, œuf, croûtons, copeaux de grana padano AOP et poulet croustillant

15,50 €

VOSGIENNE ★

Salade, tomates, concombre, œuf, croûtons, pommes de terre grenailles rôties au lard et crème fraîche.

14,50 €

LA CHÈVRE SHOW ★

Salade, tomates, concombre, poivrons grillés, toasts de chèvre chaud grillés au miel et romarin

13,90 €

LA BISTRO ★

Salade, tomates, concombre, œuf, jambon blanc, emmental, cornichons, moutarde à l'ancienne.

14,50 €

JAVA

Salade, tomates, concombre, Crevettes, mangue, fêta, grenade, avocat, saumon fumé.

15,00 €

PERIGOURDINE

Salade, tomates, concombre, Pomme de terre grenailles, pomme golden, magret de canard, foie gras.

18,00 €

LES SPÉCIALITÉS DU CAPRI



Nos spécialités à base de Pâtes sont faites maison avec amour. Accompagnements : frites, salade, risotto ou Pâtes au parmesan.

BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE

Pièce de bœuf tendre et savoureuse de 280g servie avec une fondue d'échalote maison, frites

18,00€

TARTARE TRADITIONNEL

Viande de bœuf charolaise crue coupée au couteau préparée façon traditionnelle

18,00€ / XL : 23,00€

MILANAISE DE POULET

Escalope de poulet panée façon panko accompagné de pâtes fraîches à la crème de parmesan AOP

18,50€

CROC PARISIEN ★

Croc monsieur au jambon blanc et conté servi avec frites et salade

14,00€

PAVE DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA

Quinoa de légumes d'automne

16,50€

POULET TOSCANA ★

Filet de poulet nappé d'une sauce onctueuse au citron et romarin, servi avec frites

15,00€

LE CLASSICO

Escalope de veau sauce crème champignons servie avec frites.

18,50€

GNOCCHIFLETTE MAISON.

Gnocchi de pomme de terre, lardons, oignons, crème et reblochon AOP.

16,50 €

BRIOCHE AVOCADO TOAST

Brioche façon pain perdu, œuf, avocat, saumon fumé, sésame.

16,00 €

BRIOCHE BENEDICTE

Brioche façon pain perdu œuf, bacon, sauce cheddar, oignons frits.

16,00 €

POLPETTE À LA TOMATE ★

Boulettes de bœuf lorrain maison et sa sauce tomate maison accompagnées de pâtes fraîches.

16,00 €

POLPETTE AU FOIE GRAS

Boulettes de bœuf lorrain maison, nappées d'une sauce au foie gras accompagnées de pâtes fraîches.

18,00 €

POLPETTE AU GORGONZOLA

Boulettes de bœuf maison nappées d'une sauce au gorgonzola accompagnées de pâtes fraîches.

16,00 €

TRATTORIA



Nos pâtes sont préparées chaque jour sur place selon une recette artisanale.
Choisissez votre format de pâtes : courtes, longues ou gnocchi.



ou



ou



LASAGNA BOLOGNESE

Pâte à lasagne maison, mijoté de bœuf lorrain aux petits légumes, le tout gratiné au four.

16,50€

CANNELLONI SAUMON RICOTTA ÉPINARD

Pâte à cannelloni maison, farce ricotta, épinard frais et saumon cuit, le tout gratiné au four

16,50€

PASTA BOLOGNAISE ★

Mijoté de bœuf lorrain à la sauce tomate et aux petits légumes.

15,00€

PASTA CARBONARA ★

Crème de parmesan AOP, pancetta grillée, poivre noir et jaune d'œuf.

15,40€

PASTA NONNA ★

Sauce crème, champignons de Paris, émincé de poulet grillé par nos soins et persillade maison.

15,50€

PASTA TRUFFATINA

Crème à la truffe noire d'été, champignons de Paris, buratta crémeuse, éclats de noisettes torréfiées, crème de balsamique à la truffe.

17,50€

PASTA BUTTERNUT ★

Crème de courge butternut, fêta et noisettes torréfiées.

15,00€

PASTA GORGONZOLA ★

Crème de gorgonzola DOP, Jambon italien grillé, éclats de noix.

14,50€

PASTA FOIE GRAS

Sauce au foie gras de canard français et magret fumé.

18,00€

PASTA SAUMON

Crème citronnée infusée au romarin, éffeuillé de saumon cuit, et saumon fumé.

18,00€

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.
Nous la travaillons ensuite avec de la semoule de blé pour son côté croustillant. Envie de sensations fortes ?
Ajoutez-y un trait de notre huile piquante ! 🌶️

BASE SPÉCIALE

BG 16,90€
Crème à la truffe noire d'été, chèvre, mozzarella, munster, gorgonzola.

NJP ★ 16,00€
Sauce BBQ, mozzarella, viande de bœuf haché, cheddar, pickles, peperoni.

TARTUFFO 17,50€
Crème à la truffe noire d'été, mozzarella, champignons de Paris, buratta crémeuse, et chiffonnade de mortadelle di Bologna IGP.

GREC ★ 15,00€
Yaourt grec aux herbes fraîches, mozzarella, tomates, poulet mariné aux épices, oignons, roquette.

SALMA 16,00€
Yaourt grec aux herbes fraîches, mozzarella, poivrons et courgettes grillées, saumon fumé et roquette.

VEGGY ★ 14,00€
Crème de tomates confites, mozzarella, courgettes et poivrons grillés, roquette, copeaux de grana padano AOP et crème de balsamique.

BASE TOMATE

(SAUCE TOMATE FAITE MAISON)

MARGHERITA ★ 11,50€
Sauce tomate, mozzarella, basilic.

CAPRI ★ 13,90€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, origan.

4 FROMAGES ★ 15,50€
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, munster, gorgonzola.

TONY MONTAGNARDE ★ 15,50€
Sauce tomate maison, mozzarella, pomme de terre, lardons, pomme de terre oignons, crème fraîche.

SICILIENNE ★ 15,50€
Sauce tomate maison, mozzarella, tomates fraîches, jambon italien après cuisson, pesto maison.

CARNATO ★ 15,50€
Sauce tomate maison, mozzarella, viande de bœuf hachée cuisinée par nos soins, œuf, poivrons, peperoni.

NAPOLITAINE ★ 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, anchois et olives noires.

BASE CRÈME

CHÈVRE-MIEL ★ 14,50€
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel et éclats de noix.

CARBONITA ★ 15,00€
Crème fraîche, mozzarella, lardons, copeaux de grana padano et jaune d'œuf, poivre noir.

CAMPAGNARDE ★ 15,00€
Crème fraîche, mozzarella, poulet, oignons, champignons, œuf

ÉTOILE DES NEIGES ★ 15,50€
Crème, mozzarella, pancetta, pomme de terre, fromage à raclette fumée, pickles de cornichons

★ **Formule SUPPLÉMENTS :**
Buratta : 5€
Saumon : 3€
Autres : 1€

ON NE VA PAS SE QUITTER COMME ÇA !

DOLCE DESSERTS



CREMA VANIGLIA ★ Crème brûlée à la vanille maison.	6,90€
TIRAMISU ★ Biscuit imbibé de son café espresso, mascarpone et la touche du chef.	7,90€
BXL 🇫🇷 ★ Verrine au mascarpone, brisures de Spéculoos et coulis de caramel.	7,90€
PAVLOVA MANGO ★ Meringue croquante, chantilly, mangue fraîche et coulis exotique.	7,90€
MOELLEUX AU NUTELLA ★ Moelleux au chocolat maison, au cœur coulant de Nutella.	7,50€
BIANCA ★ Mousse chocolat blanc au coulis de fruits rouge.	7,90€
CAFÉ GOURMAND À PARTIR DE 7,90€	
BRIOCHE PERDU Caramel et beurre salé daim.	7,90€
SWEETY DESSERT ★ Yahourt, miel et granola aux céréales.	6,50€

DESSERTS POLAIRES ❄️

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

COUPE GLACÉE



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

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 Whisky, sucre de canne chantilly.	8,90€
LORRAINE COFFEE 4CL Mirabelle, sucre de canne chantilly.	8,90€
FRENCH COFFEE 4CL Cognac, sucre de canne chantilly.	8,90€
BAILEYS COFFEE 4CL Baileys, sucre de canne chantilly.	8,90€
HURICANE COFFEE Rhum don papa, sucre canne, chantilly.	10,00€

BOISSONS CHAUDES 🔥

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

DIGESTIFS



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

CAPRI

FORMULE DOLCE

Tous les midis hors week-end

15,00€

PLAT AU CHOIX

signalé sur la carte ★

+

DESSERT

signalé sur la carte ★

+

CAFÉ

★ Formule

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 (Champignons - poulet) ou NUGGETS, FRITES + UNE BOISSON CAPRISUN ou VITTEL FRAISE

DESSERT AU CHOIX

GLACE 2 PARFUMS (vanille, chocolat, fraise, citron) ou FONDANT AU NUTELLA ou POM'POTES

capri-Sun

Vittel

nutella

Pom'Potes



@RESTAURANTLECAPRINANCY



@CAPRINANCY



WWW.PIZZERIA-LECAPRI.FR