

STARTERS À PARTAGER OU PAS !

BURATTA CRÉMEUSE Servie sur son lit de tomates cerises, un trait d'huile d'olive et de la fleur de sel.	9,00€
BURRATA CRÉMEUSE AU PESTO DE FRAISE Servie sur son lit de tomates cerises et son pesto de fraise maison.	11,00€
PLANCHE JAVA Assortiment de charcuteries et fromages selon arrivage.	15,00€
PLANCHE CAPRI Assortiment de tout nos starters sur une planche XL.	25,00€
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€
PUNCH LORRAIN Eau de vie et crème de mirabelle, jus d'orange, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	9,50€
TROPICAL BLOOM Vodka, soho, crème de pêche, jus d'ananas, sirop de passion	9,00€
PLANTEUR Rhum, jus d'orange, jus d'ananas, sirop grenadine, citron vert	8,50€
GRAND BASIL Gin, fleur de sureau, citron, sucre de canne, jus de pomme, feuilles de basilic	8,50€
BERRY TONIC Vodka, purée de fraise, jus de fraise, feuilles de menthe, tonic	9,00€
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, citron vert, sucre de canne	9,00€
APPLE MULE Gin, jus de pomme, feuilles de menthe, ginger beer, citron vert, sucre de canne	9,00€
GIN TONIC Gin, Schweppes tonic, rondelle de concombre Supplément 2 € / Gin Bombay sapphire	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	
SPRITZ FRAISE BASILIC	9,50€
Jus de fraise, vin et eau pétillante, feuilles de basilic	
LIMONCELLO SPRITZ	9,50€
Limoncello, vin et eau pétillante	
CASSIS SPRITZ	9,00€
Crème de cassis, vin pétillant, limonade, citron vert, menthe fraîche	
CAMPARI SPRITZ	9,00€
Campari, vin et eau pétillante	

NOS MOCKTAILS

OUISTITI	6,90€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de coco et fraise, citron vert	
PINK GARDEN	7,00€
Purée de fraise, tonic, jus de fraise, feuille de menthe	
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, mirabelle	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 LION HEART 4CL	6,50€
GIN BOMBAY SAPPHIRE 4CL	9,00€
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 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€
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	4,90€	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 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

★ CAESAR	15,50 €
Salade, tomates, concombres, sauce caesar maison, œuf, croûtons, grana padano AOP, poulet croustillant.	
★ VOSGIENNE	14,50 €
Salade, tomates, concombres, œuf, croûtons, pommes de terre rôties au lard et crème fraîche.	
★ LA CHÈVRE SHOW	13,90 €
Salade, tomates, concombres, oeuf, poivrons marinés, toasts de chèvre grillés au miel et des chorizo rôtis.	
JAVA	16,50 €
Salade, tomates, concombres, crevettes, mangue, fêta, grenade, avocat, saumon fumé.	
TERIYAKI BOWL	15,50 €
Riz vinaigré, tomates, concombres, edamames, carottes, poivrons marinés, pickles d'oignons rouges, boeuf sauté sauce teriyaki et sésame torréfié.	
SPICY THAÏ BOWL	16,00 €
Riz vinaigré, tomates, concombres, edamames, carottes, mangue, avocat, saumon cru mariné dans sa sauce thaï légèrement relevée et sésame torréfié.	
★ INDIAN BOWL	15,00 €
Riz vinaigré, tomates, concombres, edamames, carottes, poivrons mariné, mangue, poulet sauté au curry, sauce curry mangue et sésame torréfié.	
★ SALADE FRAÎCHEUR	13,90 €
Concombres, tomates, oignons rouges, oeufs, grenades, melon, olives, fêta, crème de vinaigre balsamique.	
ASSIETTE ITALIENNE	16,50 €
Carpaccio de tomates anciennes, jambon Serrano AOP, roquette, olives, buratta et crème de vinaigre balsamique et pignons de pin torréfiés.	

LES SPÉCIALITÉS DU CAPRI

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

★ POLPETTE À LA TOMATE	16,00€
Boulettes de boeuf lorrain maison et sa sauce tomate maison servies sur ses pâtes fraîches.	
★ POLPETTE AU GORGONZOLA	16,00€
Boulettes de boeuf lorrain maison, et sa sauce au gorgonzola DOP servies sur ses pâtes fraîches.	
★ POLPETTE AUX 3 POIVRES	16,00€
Boulettes de boeuf lorrain maison, et sa sauce au 3 poivres servies sur ses pâtes fraîches.	
MILANAISE DE POULET	18.50€
Escalope de poulet panée façon panko et accompagnée de pâtes à la sauce tomate.	
BAVETTE D'ALOYAU SAUCE AUX 3 POIVRES	18,00€
Pièce de boeuf tendre d'environ 250g, servie avec ses frites.	
TARTARE DE BOEUF TRADITIONNEL	18,00€ NORMAL / 23,00€ XL
Viande de bœuf charolais, crue, coupée au couteau et préparée de façon traditionnel servi avec frites.	
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ A LA PLANCHA	17,00€
Servie avec sa poêlée de légumes.	
★ POULET FIRENZE	15,00€
Filet de poulet à la toscane, tomates cerises, épinards et touche de crème, servi avec ses frites.	
BROCHETTE DE POULET CITRON-BASILIC	17,00€
Marinée sur place, et grillée à la plancha, servie avec ses frites.	
FOCACCIA AVOCADO	16,50€
Focaccia à l'huile d'olive, guacamole maison, saumon fumé, oeuf et sésame grillé servie avec ses frites.	
FOCACCIA ROMANA	16,50€
Focaccia à l'huile d'olive, compotée de tomates cerises maison, chiffonnade de jambon Serrano AOP, mozzarella di buffala servie avec ses frites.	

TRATTORIA

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



LASAGNA BOLOGNESE	16,50€
Pâte fraîche, mijoté de boeuf lorrain aux petits légumes, béchamel et mozzarella, le tout gratiné au four.	
CANNELLONI VG	16,50€
Pâte fraîche, farce ricotta et poivrons grillés, fromage et chèvre, le tout gratiné au four.	
LASAGNA SAUMON COURGETTES	15,00€
Pâte fraîche, saumon frais cuit, courgettes grillées et mozzarella le tout gratiné au four.	
PASTA CARBONARA	15,50€
Crème de parmesan AOP, pancetta grillée, poivre noir et jaune d'œuf.	
★ PASTA BOLOGNESE	15,50€
Mijoté de boeuf lorrain à la sauce tomate et aux petits légumes.	
★ PASTA NONNA	15,50€
Sauce crème, champignons de Paris, émincé de poulet grillé par nos soins, et persillade maison.	
PASTA TRUFFATINA	17,50€
Crème à la truffe noire d'été, champignons de Paris, buratta crémeuse, éclats de noisettes grillés et crème de balsamique à la truffe	
★ PASTA GORGONZOLA	14,50€
Crème de gorgonzola DOP, chips de jambon cru, éclats de noix.	
PASTA POMODORO	17,00€
Compotée de tomates cerises maison, buratta crémeuse, pignons de pin torréfiés.	
PASTA AMALFI	16,00€
Sauce au citron et romarin, tomates cerises, crevettes.	
★ PASTA ROSSO	15,50€
Crème de chorizo, fêta, roquette et piment d'Espelette.	

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

TARTUFFO	17,50€
Crème à la truffe noire d'été, mozzarella, champignons de Paris, buratta crémeuse, mortadelle di Bologna AOP, éclats de pistache.	
★ GREC	15,00€
Yaourt grec à la menthe, mozzarella, poulet aux épices douces, tomates cerises, oignons, roquette.	
SALMA	16,00€
Yaourt grec à la menthe, mozzarella, oignons, roquette et saumon fumé.	
★ VEGGY	14,00€
Crème de tomates confites, mozzarella, courgettes et aubergines grillées, roquette, copeaux de grana padano AOP et crème de vinaigre balsamique.	
★ BOURSIN	16,00€
Crème au Boursin, mozzarella, boeuf haché lorrain, ciboulette.	

BASE TOMATE (SAUCE TOMATE FAITE MAISON)

★ MARGHERITA	11,50€
Sauce tomate maison, mozzarella, origan, basilic.	
★ CAPRI	13,90€
Sauce tomate maison, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan.	
★ 4 FROMAGES	15,50€
Sauce tomate maison, mozzarella, chèvre, gorgonzola, munster, origan.	
★ SICILIENNE	15,50€
Sauce tomate maison, mozzarella, tomates cerises, jambon Serrano, pesto maison.	
★ CARNATO	15,50€
Sauce tomate, mozzarella, boeuf haché lorrain, poivrons grillés, chorizo, œuf.	
★ NAPOLITAINE	14,00€
Sauce tomate maison, mozzarella, anchois, olives, origan.	

BASE CRÈME

★ CHÈVRE-MIEL	14,50€
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel et noix.	
★ CAMPAGNARDE	15,00€
Crème fraîche, mozzarella, poulet grillé maison, oignons, champignons de Paris, œuf.	
★ SAVOYARDE	16,00€
Crème fraîche, mozzarella, pomme de terre grenailles, lardons, oignons et raclette.	
★ FLAM GRATINÉE	14,50€
Crème fraîche, emmental français, lardons, oignons.	

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

ON NE VA PAS SE QUITTER COMME ÇA !

DOLCE DESSERTS

- ★ **CRÈME BRULÉE MAISON** 6,90€
Crème brulée à la vanille Bourbon.
- ★ **TIRAMISU** 7,90€
Biscuit imbibé de son café espresso, mascarpone, et la touche du chef.
- ★ **BXL** 7,90€
Verrine au mascarpone, brisures de Spéculoos et coulis de caramel au beurre salé.
- ★ **PAVLOVA MANGO** 7,90€
Meringue croquante, chantilly, mangue fraîche et coulis exotique.
- ★ **MOELLEUX AU NUTELLA** 7,50€
Moelleux au chocolat noir maison au cœur coulant de Nutella.
- ★ **FRAGOLA** 7,90€
Verrine au mascarpone, fraises, biscuit imbibé et coulis de fraises.
- CAFÉ GOURMAND** À PARTIR DE 7,90€
Mignardise selon l'humeur de la patronne
- BRIOCHE PERDUE À LA PISTACHE** 7,90€
Brioche façon pain perdu, coulis pistache, éclats de chocolat blanc et pistache.
- ★ **SWEETY FRUITY** 6,50€
Yaourt, granola et fruits frais de saison.

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** 8,90€
Whisky, sucre de canne chantilly.
- LORRAINE COFFEE 4CL** 8,90€
Mirabelle, sucre de canne chantilly.
- FRENCH COFFEE 4CL** 8,90€
Cognac, sucre de canne chantilly.
- BAILEYS COFFEE 4CL** 8,90€
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** 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** 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€

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