

STARTERS À PARTAGER OU PAS !

BURRATA CRÉMEUSE Servie avec un trait d'huile d'olive et de la fleur de sel	9,00€
BURRATA CRÉMEUSE A LA TRUFFE Servie avec son pesto de fraise maison	10,00€
PLANCHE JAVA Assortiment de charcuteries et fromages selon arrivages	15,00€
TENDERS DE POULET Accompagné de sa sauce thaï	8,00€
PLANCHE CAPRI Assortiment de tous nos starters sur une planche XL	25,00€
ARANCINI CACIO PEPE 3 boules de riz farcies au pecorino romano et poivre noir sur sa crème de parmesan	10,00€

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 DESPIRADOS	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 cocombre Supplément 2 € / Gin Bombay sapphire	9,00€

NOS SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON 50CL - Passion - Pêche - 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, tomate	3,90€
ORANGINA 25CL	3,90€
SCHWEPES TONIC 25CL	3,90€
SCHWEPES AGRUMES 25CL	3,90€
DIABOLO 25CL Citron, menthe, grenadine, fraise, violette pêche, coco, orgeat, passion, framboise	3,90€
SIROP À L'EAU 25CL Citron, menthe, grenadine, fraise, violette pêche, coco, orgeat, passion, framboise	3,50€

NOS SPRITZ

SPRITZ Apéritif traditionnel italien	9,50€
HUGO SPRITZ Fleur de Sureau, vin & eau pétillante	9,50€
SPRITZ FRAISE BASILIC Jus de fraise, vin et eau pétillante, feuilles de basilic	9,50€
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, vin et eau pétillante	9,50€
CASSIS SPRITZ Crème de cassis, vin pétillant, limonade, citron vert, menthe fraîche	9,00€
CAMPARI SPRITZ Campari, vin et eau pétillante	9,00€

NOS MOCKTAILS

OUISTITI Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de coco et fraise, citron vert	6,90€
PINK GARDEN Purée de fraises, tonic, jus de fraise, feuilles de menthe	7,00€
VIRGIN MOJITO Menthe fraîche, cassonade, citron vert, eau pétillante	7,00€
FLOWERS Fleur de sureau, feuilles de basilic, citron, eau pétillante	6,50€

NOS APERITIFS

KIR VIN 12,5CL	4,20€
KIR ROYAL Champagne 12,5CL	9,90€
Parfums : cassis, framboise, mûre, violette, pêche, mirabelle	
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 » Moelleux	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, pommes de terre rôties au lard et crème fraîche	
★ LA CHÈVRE SHOW	13,90 €
Salade, tomates, concombres, œuf, poivrons marinés, toasts de chèvre grillés au miel et dés de chorizo rôtis	
JAVA	17,50 €
Salade, tomates, concombres, mangue, fêta, grenade, avocat, crevettes, sauce cocktail, saumon fumé	
HOT CAMEMBERT	16,50 €
Salade, tomates, concombres, œuf, pommes de terre rôties au lard et camembert pané coulant	
CORREAN BOWL	16,00 €
Nouilles sautées, sauce Korean BBQ légèrement pimentée, poulet mariné, oignons, carottes, sésame torréfié	

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	17,00€
Boulettes de bœuf lorrain maison et sa sauce tomate maison servie sur ses pâtes fraîches	
POLPETTE AU GORGONZOLA	17,50€
Boulettes de bœuf lorrain maison et sa sauce au gorgonzola DOP servie sur ses pâtes fraîches	
POLPETTE AUX CHAMPIGNONS	17,00€
Boulettes de bœuf lorrain maison et sa sauce au 3 poivres servie 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 CHIMICHURI MAISON	19,00€
Pièce de bœuf 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 traditionnelle, servie avec frites	
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ À LA PLANCHA	18,00€
Servi avec sa poêlée de légumes	
★ POULET FIRENZE	16,00€
Filet de poulet à la toscane, tomates cerises, épinards et touche de crème, servi avec ses frites	
FOCACCIA AVOCADO	16,50€
Focaccia à l'huile d'olive, guacamole maison, saumon fumé, œuf 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 bufala, servie avec ses frites	



Scannez pour vérifier la présence d'allergènes :

TRATTORIA

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



LASAGNA BOLOGNESE Pâte fraîche, mijoté de bœuf lorrain aux petits légumes, béchamel et mozzarella, le tout gratiné au four	16,50€
CANNELLONI VG Pâte fraîche, farce ricotta et poivrons grillés, fromage et chèvre, le tout gratiné au four	16,50€
LASAGNA SALMON Pâte fraîche, saumon frais cuit, courgettes grillées et mozzarella le tout gratiné au four	17,00€
★ PASTA CARBONARA Crème de parmesan AOP, pancetta grillée, poivre noir et jaune d'œuf	15,50€
★ PASTA BOLOGNESE Mijoté de bœuf lorrain à la sauce tomate et aux petits légumes	15,50€
★ PASTA NONNA Sauce crème, champignons de Paris, émincé de poulet grillé par nos soins et persillade maison	15,50€
PASTA RUFFATINA Crème à la truffe noire d'été, champignons de Paris, burrata crémeuse, éclats de noisettes grillés et crème de balsamique à la truffe	17,50€
PASTA GORGONZOLA Crème de gorgonzola DOP, pancetta grillée, éclats de noix	15,50€
PASTA POMODORO Compotée de tomates cerises maison, burrata crémeuse, pignons de pin torréfiés	16,50€
PASTA SPICY CARBONARA Crème de spianata, spianata grillée (charcuterie épicée) et jaune d'œuf	16,00€

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

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

BASE TOMATE (SAUCE TOMATE FAITE MAISON)

★ MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella, origan, basilic	11,50€
★ CAPRI Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, origan	14,00€
★ 4 FROMAGES Sauce tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, munster, origan	15,50€
★ NAPOLITAINE Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, origan	15,50€
★ SICILIENNE Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, jambon Serrano, pesto maison	15,50€
CARNATO Sauce tomate, mozzarella, bœuf haché lorrain, poivrons grillés, spianata grillée (charcuterie épicée), œuf	15,50€

BASE CRÈME

★ CHÈVRE-MIEL Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel et noix	15,00€
SAVOYARDE Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre grenailles, lardons, oignons et raclette	16,00€
★ CAMPAGNARDE Crème fraîche, mozzarella, poulet grillé maison, oignons, champignons de Paris, œuf	15,50€
★ ALSACIENNE Crème fraîche, munster, lardons, oignons	15,00€

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



Scannez pour vérifier la présence d'allergènes :

ON NE VA PAS SE QUITTER COMME ÇA !

DOLCE DESSERTS

★ MOELLEUX AU NUTELLA	7,50€
Moelleux au chocolat noir maison au cœur coulant de Nutella	
★ CRÈME BRÛLÉE MAISON	6,90€
Crème brûlée à la vanille Bourbon	
★ BXL	7,90€
Verrine au mascarpone, brisures de Spéculoos et coulis de caramel au beurre salé	
★ TIRAMISU	7,90€
Biscuit imbibé de son café espresso, mascarpone, et la touche du chef	
DUBAÏ	9,90€
Verrine au mascarpone, coulis et éclats de pistache	
PAVLOVA MANGO	7,90€
Meringue croquante, chantilly, mangue fraîche et coulis exotique	
BRIOCHE PERDUE À LA FRAMBOISE	7,90€
Brioche façon pain perdu, chantilly et framboises	
★ MOELLEUX AUX POMMES	7,50€
Moelleux aux pommes maison accompagné de son caramel au beurre salé	
CAFÉ GOURMAND	À PARTIR DE 7,90€
Mignardise selon l'humeur du chef	

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.	

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.	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	2€
DÉCAFÉINÉ	2,20€
CAPUCCINO	3,50€
THÉ	3,30€
Bergamote, vert menthe, fruits rouges, nature.	
INFUSION	3,30€
Verveine, verveine-menthe, tilleul, tilleul-menthe, camomille.	

COUPE GLACÉE

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

SUPPLEMENT

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

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€
LIMONCELLO 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