



CAPITAINE FRACASSE

PARIS



APÉRITIFS

LE COCKTAIL DU CAPITAINE (AVEC OU SANS ALCOOL/WITH OR WITHOUT ALCOHOL).....	8
MARTINI 5CL, WHISKY 4CL, RICARD 2CL, BIÈRE HEINEKEN 33CL, KIR 12CL.....	9
JACK DANIEL'S, GIN BOMBAY, VODKA ERISTOFF 4CLCL KIR ROYAL 12CL.....	10

VINS / WINE LIST

LA RÉSERVE DU CAPITAINE FRACASSE/FRACASSE'S SELECTION 250CL 50CL

IGP PAYS D'OC ECOTERRA, EN BLANC OU ROSÉ.....	9	18
IGP PAYS D'OC LOUIS MONDEVILLE, EN ROUGE.....	9	18

VIN BLANC/WHITE WINE 75CL

CHARDONNAY, BOURGOGNE AOC SÉLECTION NOËL BRIDAY.....	31
CHABLIS AOC OLIVIER SAVARY.....	39

VINS ROSÉS/ROSÉ WINE 75CL

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE AOC DOMAINE ST-JULIEN-LES-VIGNES.....	29
IGP MÉDITERRANÉE CAVE DE ST-TROPEZ.....	31

VINS ROUGES/RED WINE 37,5CL 75CL

BORDEAUX AOP CHÂTEAU LA MAHÈLE.....	29	
BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC CHÂTEAU GUILLOT.....	19	31
BOURGUEIL AOC CATHERINE ET PIERRE BRETON « TRINCH ».....	31	
HAUT-MÉDOC AOC CRU BOURGEOIS CHÂTEAU VICTORIA.....	35	
CHÂTEAU LAMOUR SAINT EMILION GRAND CRU.....	45	

GRAND CRU 75cl

PESSAC-LÉOGNAN AOC CRU CLASSÉ CHÂTEAU COUHINS.....	139
--	-----

CHAMPAGNE AOC COUPE 12CL 37,5CL 75CL

GRATIOT-PILLIÈRE CUVÉE BRUT TRADITION.....	10	29	49
DE VENOGE CORDON BLEU BRUT TRADITION.....	79		
GRATIOT-PILLIÈRE BRUT MILLÉSIMÉ 2009.....	129		
DE VENOGE CORDON BLEU EXTRA BRUT.....	129		
DE VENOGE BRUT CUVÉE LOUIS XV.....	239		
VIN BIOLOGIQUE.....	239		

BOISSONS FRAÎCHES / SOFTS

EVIAN, BADOIT 50CL.....	5
COCA-COLA/LIGHT, SPRITE, SCHWEPPEs, PERRIER, JUS D'ORANGE, ICE TEA 33CL.....	5

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

EXPRESSO, THÉ DARJEELING.....	3.50
-------------------------------	------

DIGESTIFS / AFTER DINNER DRINK

COGNAC, CALVADOS, BAILEY'S, GET 27 4CL.....	12
---	----



PRIX NETS EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS.

EAU NON POTABLE À BORD/NOUS DÉCLINONS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES OBJETS PERDUS À BORD.

NETS PRICES IN EUROS, TAXES ET SERVICE INCLUDED. NON-DRINKABLE TAP WATER ON BOARD.
THE MANAGEMENT DECLINES ALL REponsABILITY FOR ALL PERSONAL BELONGINGS LOST ON BOARD.

FORMULE FRACASSE 18H30 55€ / 19H45 & 21H30 65€

PALETTE DE DÉGUSTATION 5 BOUCHÉES + PLAT AU CHOIX + DESSERT, HORS BOISSONS
SAMPLING PLATTER + MAIN COURSE + DESSERT, DRINKS NOT INCLUDED

~~~~~

FORMULE AMIRAL 18H30 65€ / 19H45 & 21H30 75€

FORMULE FRACASSE + COCKTAIL (CHANGEMENT APÉRITIF + 5€) + VIN 25CL.  
+ EAU MINÉRALE 50CL. + CAFÉ

FORMULE FRACASSE + COCKTAIL (FOR CHANGE APERITIF + 5€) + WINE 25CL.  
+ MINERAL WATER 50CL. + COFFEE

~~~~~

FORMULE CHAMPAGNE 18H30 75€ / 19H45 & 21H30 85€

FORMULE FRACASSE + ½ CHAMPAGNE GRATIOT 37,5CL. (COUPE SUPPL. + 5€)
+ EAU MINÉRALE 50CL. + CAFÉ

FORMULE FRACASSE + ½ CHAMPAGNE 37,5CL. (EXTRA GLASS OF CHAMPAGNE + 5€)
+ MINERAL WATER 50CL. + COFFEE

~~~~~

FORMULE MATELOT 18H30 35€ / 19H45 & 21H30 40€

JUSQU'À 10 ANS / UP TO 10 YEARS OLD

PALETTE DE DÉGUSTATION 5 BOUCHÉES + HAMBURGER + FRITES MAISON + GLACE FANTAISIE  
SAMPLING PLATTER + HAMBURGER + HOMEMADE FRIES + FANCY ICE CREAM

ENTRÉE / STARTER

PALETTE DE DÉGUSTATION 5 BOUCHÉES / SAMPLING PLATTER

CRABE (FRAÎCHEUR D'HERBES, POMMES GRANNY SMITH),

FOIE GRAS FAÇON « TRUFFE »,

TOMATE COCKTAIL FARCIE (SEMOULE CROQUANTE, BRUNOISE DE LÉGUMES DE SAISON D'ÉTÉ, PISTOU),

FROMAGE EN PARIS-BREST (FROMAGE DE MME LOÏC ET CIBOULETTE)

VELOUTÉ DE CAROTTES EN VERRINE ET CARVI, CRÉMEUX DE ROQUETTE,

CRAB (FRESH HERBS, GRANNY SMITH APPLES),

FOIE GRAS TRUFFLE,

STUFFED CHERRY TOMATO (CRISPY SEMOLINA, DICED SEASONAL VEGETABLES, PISTOU),

A CHEESE "PARIS-BREST", MRS LOÏC'S CHEESE AND CHIVE,

FRESH CREAM OF CARAWAY CARROTS AND ARUGULA,

PLATS / MAIN COURSES

FILET DE CANETTE,

PURÉE DE POMMES CHARLOTTE, MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES

DUCKLING FILLET, MASHED POTATOES "CHARLOTTE", MELI MELO OF VEGETABLES

OU / OR

SAUMON D'ECOSSE

CONDIMENTS DE TOMATES RÔTIES, TAGLIATELLES DE/AUX LÉGUMES

SCOTTISH SALMON SEASONED WITH ROASTED TOMATOES, VEGETABLE TAGLIATELLE

OU / OR

(SUPPLÉMENT DE 10 €) FILET DE BŒUF CHATEAUBRIAND,

SAUCE FOIE GRAS, POMMES RATTES

(SUPPLEMENT OF 10 €) "CHATEAUBRIAND" BEEF FILLET WITH FOIE GRAS SAUCE AND SMALL "RATTE" POTATOES

DESSERT

ASSORTIMENT DE 2 ENTREMETS / GOURMET PLATTER TWO DESSERTS

FRAISIER, PAIN DE GÈNES, PISTACHE, CRÉMEUX VANILLE,

TRÉSOR AU CHOCOLAT DU CAPITAINE

STRAWBERRY CAKE, GENOA BREAD, PISTACHIO, CREAMY VANILLA,

THE CAPTAIN'S CHOCOLATE TREASURE

