



CAP H ORN

Les snacks

Croque Monsieur	6,60
Croque Madame	7,60
Sandwich Express (jambon blanc, beurre, cantal)	4,00
Sandwich Américain (salade, tomate, œuf dur, jambon blanc, mayonnaise)	4,80
Sandwich Rillettes	4,00

Les tartines du Cap Horn

Nos tartines sont servies à partir de 18h30
et sont accompagnées de frites ou de salade



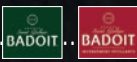
La Cap Horn	9,80
(pain, crème à l'aneth, mozzarella, saumon fumé artisanal de la maison "Christophe Leblanc")	
La Fromagère	9,60
(pain, sauce tomate, mozzarella, reblochon, fromage à raclette)	
L'Italienne	9,60
(pain, sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, coppa)	
La Fermière	9,60
(pain, poulet, fromage frais, ciboulette, tomate séchée, mozzarella)	



Soucieux de la qualité des produits servis, LE CAP HORN s'attache essentiellement à vous proposer des plats à partir des produits frais et élaborés sur place. La norme « FAIT MAISON » est un gage de qualité complémentaire que notre établissement est fier de pouvoir mettre en avant. Cependant, malgré la qualité des produits sélectionnés, certains d'entre eux ne répondent pas aux exigences de la norme (*frites, croques et certains desserts*).

Conformément au règlement européen n°1169/2011,
nous vous informons que notre établissement tient à votre disposition le tableau récapitulatif
des allergènes pouvant être présents dans nos plats et desserts.

La cave à eaux

				
Evian		2,90	3,20	4,00
Badoit		2,90	3,20	4,00
Cristaline		2,50		

Nos vins au verre et bouteille

			
<i>Vins blancs</i>			
Pacherenc du-Vic-Bilh AOC	4,30		
Coteaux du Layon AOC Blouin	3,30		16,50
Muscat d'Alsace AOC Rulhmann Diringier	3,70		18,50
Gewurztraminer AOC Rulhmann Diringier			22,00
Chablis AOC Albert Bichot	4,20		21,00
Muscadet-sur-Lie AOC Château de la Bourdinière	3,60		18,00
Sancerre AOC Eric Louis	4,80		25,00
Chinon AOC Les 3 côteaux Baudry Dutour	3,80		19,00
<i>Vins rosés</i>			
Cabernet d'Anjou AOC Blouin	2,80		14,00
Pierrevert AOP Château Saint-Jean Lez Durance	3,30		16,50
<i>Vins rouges</i>			
Saumur Champigny AOC Filliatreau			17,50
Chinon AOC Domaine du Roncée Baudry Dutour.....	3,70	11,10	18,50
Bergerac Pécharmant AOC Château de Tiregand		14,10	23,50
Graves AOC Château Millet	4,00		20,00
Côtes du Rhône AOC	2,80		14,00
Crozes-Hermitage AOC Paul Jaboulet Aîné			29,00
Pierrevert AOP Château Saint-Jean Lez Durance			20,00

**En complément des vins figurant sur notre carte,
nous vous invitons à découvrir nos sélections du moment
affichées sur l'ardoise.**

Nos vins au pichet

	25 cl	50 cl
Rouge Côtes du Rhône AOC	5,00	9,80
Rouge Graves AOC Château Millet	7,60	14,90
Rosé Pierrevert AOP Château Saint-Jean Lez Durance	6,00	11,80
Rosé Cabernet d'Anjou AOC Blouin	5,00	9,80
Blanc Bourgogne Aligoté AOC	5,60	11,00

Les desserts

Desserts du jour	4,80
Café gourmand du jour	5,70
Gaufre nature	3,50
Supplément (nutella, chantilly, sauce chocolat maison, boule de glace ou sirop d'érable) ...	0,90
Gaufre gourmande (boule de glace Vanille, sauce chocolat maison, chantilly)	6,20
Coupes glacées (propositions à consulter sur la carte des glaces)	7,20

Transaxio

UN PARTENAIRE

In Extenso

REGION CENTRE OUEST - LAVAL

Tél. 02 43 53 53 55

Site internet : www.transaxio.fr

Directeur régional associé **Luc SURY**

RÉSEAU NATIONAL DE CESSION DE FONDS DE COMMERCE ENTREPRISES - IMMOBILIER D'ENTREPRISES

CAP HORN

BAR - BRASSERIE

1, rue de la Paix - 53000 LAVAL - Tél. 02 43 53 38 59 - www.caphorn-laval.com



le cap horn-laval



caphorn_laval

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

LES TARIFS DES BOISSONS SONT MAJORÉS DE 0,30 € POUR LE SERVICE EN TERRASSE.

RÈGLEMENT PAR CHÈQUE NON ACCEPTÉ.