



RESTAURANT



Tous les prix sont TTC et le service est inclus



VINS

SÉLECTION DU DOMAINE FAMILIAL

Pour votre plaisir nous vous présentons le
DOMAINE LAURAIRE DE LYS - AOC MINERVOIS

Situé au hameau Vilanove, proche de la CAUNETTE, à 1h du Cap d'Agde.
Ces vins proviennent d'un petit domaine agricole BIO de 20 hectares fort de l'appellation AOC Minervois. Les différentes vignes, principalement de cépages typiques du Languedoc, s'élèvent sur plusieurs plateaux, et sont travaillées avec tradition dont les fruits sont toujours récoltés à la main et à la cagette.

	Verre 15 cl	Btl 75cl
Code 255 Blanc Minervois (Bio) Vermentino, Grenache gris	7€	30€
Kalys'e Rosé Minervois (Bio) Grenache gris, Cinsault	7€	30€
Plaisir des Lys Rouge Minervois (Bio) Grenache, Carignan, Syrah	7€	30€
Lauraire des Lys Rouge Aop Minervois (Bio) Syrah, Grenache		49€
Vin de table Rase Rouge Vin de France (Bio)		110€
2009 - Grenache, Syrah, Carignan et autres 2012 - Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault		140€

CHAMPAGNES

	1/2Btl	Btl
Lefèvre Tradition	40€	75€
Ruinart Brut		105€
Lefèvre Millésime		105€

VINS BLANCS

	1/2Btl	Btl
Duc de Morny AOC Picpoul AOP	15€	25€
De Ladoucette		45€
AOC Pouilly fumé, Sauvignon		
La Poussie		45€
AOC Sancerre, Sauvignon		

APÉRITIFS

	Cl	Prix
Ricard, pastis 51	2cl	5€
Noilly Prat	6cl	7€
Original, Ambre, Rouge		
Campari, Vermouth, Lillet	6cl	6€
Muscat	6cl	6€
Porto	6cl	8€
Kir	15cl	7€
vin blanc, crème de cassis ou crème de pêche		
Flûte de Crémant de Limoux	12cl	6€
Kir Royal	12cl	11€
Crémant, crème de cassis ou crème de pêche		

BIÈRES

	Pression	
	25cl	50cl
1664	4€	8€
Hoegaarden	4.5€	8€
	Bouteille	
Heineken, 1664 0%		6€
Corona, Desperados, Pietra (ambré)		7€

SOFTS

Sup sirop : 1.5€, sup tranche : 1€

Coca-cola, Coca zero	5€
Sprite, Orangina, Ice tea, Schweppes Tonic	5€
Perrier	5€
Redbull	7€
Jus de fruits	6€
(Pago, Ace, Ananas, Mangue, Pomme, Orange, Fraise et Tomate)	
Sirop à l'eau	3€
Diabolo	5€

BOISSONS CHAUDES

Expresso ou décaféiné Malongo	2.5€
Noisette	3€
Double expresso, grand crème	5€
Thé, infusions	4€
Irish coffee	12€
Café Frappé (café, orgeat, sucre de canne)	5€



COCKTAILS



Moscow Mule

Vodka Absolut, citron vert, ginger beer, menthe fraîche, citron vert

14 €

Mojito

Rhum, menthe, citron vert, sirop maison, eau gazeuse

13 €

Spritz

Aperol, Prosecco, Perrier, orange

10 €

Spritz de Marseillan

Noilly Prat ambré, Prosecco, twist orange

10 €

Americano Noilly Prat

Noilly Prat Dry, Noilly Prat ambré, Campari

15 €

Sangria Maison

Rouge, rosée ou blanche, fruits au sirop maison

10 €

Dark 'n Stormy

Rhum brun, ginger beer, citron vert

14 €

Soft Mojito

Menthe ou Fruit de la passion ou Mangue ou Fraise

9 €

Expresso Martini

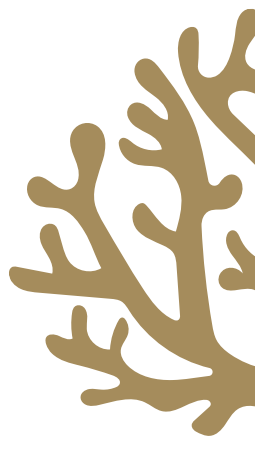
Vodka absolut, Liqueur de café, Sirop sucre de canne, Expresso

11 €

Caïpirinha

Cachaça Leblon, citron vert, cassonade

12 €



DIGESTIFS

RHUM

Santissima Trinidad 15 ans (Cuba) Moelleux, fait avec Melasse et Canne à sucre	14€
Presidente 23 Ans (Republique Dominiquaine) Moelleux, fait avec Melasse et Canne à sucre	17€
Worthy Park (Jamaïque) Saveur de banane écrasée, alcoolisé, dégustateur affirmé	15€
La Perle Rare (Martinique) Rhum blanc Bio	13€
Havanna Club 7ans	11€

WHISKIES

Togouchi (Japanese) Mix de whiskies doux aux notes florales et fruités	14€
Hwayo (Koree) Whisky de riz, plutôt doux et moelleux	14€
Évadé (France) Whisky finit en fut de vin de Bordeaux	13€
The Gospel (Australie) Whisky de Seigle uniquement, Single Malt, saveurs d'épices douces	15€
Rebel 100 (Etats Unis) Bourbon, 50 degrés d'alcool, puissant	12€

COGNAC

ABK6 VS	12€
----------------	-----

ARMAGNAC

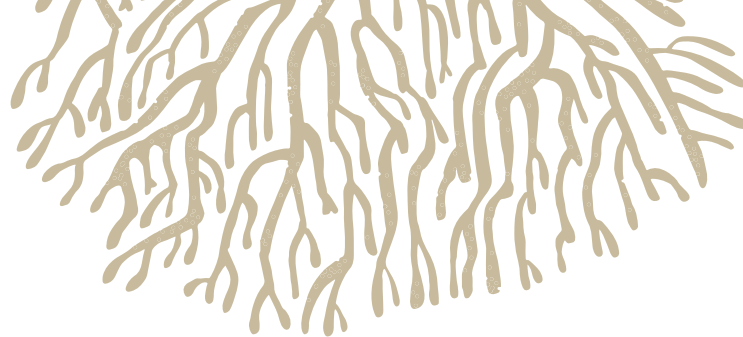
Duc de Camilhac	14€
------------------------	-----

CALVADOS

Lecompte 12ans	14€
-----------------------	-----

LIQUEURS

Limoncello	7€
Get 27	8€
Poire William	10€
Chartreuse	10€
Baileys	9€



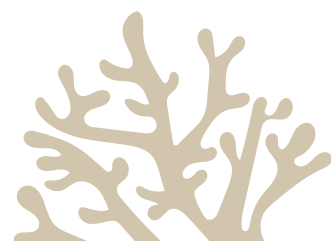
VINS

VINS ROSÉS

	Verre	Btl	Magnum
Domaine des Rocs Sancto Lupo (Languedoc) 2021 Grenache, Cinsault, Syrah		29€	
Domaine Le Pive Ma Bohème gris de gris Grenache gris		29€	60€

VINS ROUGES

	Verre	Btl
Ch Montpezat « les enclos » (Vin biologique) Merlot, Cabernet	6€	22€
Domaine des Rocs Pic St Loup Grenache, Syrah		38€
Domaine de La Bergerie « Hortus » (Languedoc Bio) AOC Pic St Loup		45€





CHAMPAGNES

Lefèvre Tradition

1/2Btl

Btl

40€

75€

Ruinart Brut

105€

Lefèvre Millésime

105€

VINS BLANCS

Verre

1/2Btl

Btl

Duc de Morny AOC Picpoul AOP

15€

25€

De Ladoucette

AOC Pouilly fumé, Sauvignon

45€

La Poussie

AOC Sancerre, Sauvignon

45€





FRUITS DE MER

Service uniquement en présence de notre écailler

Les huîtres

Huîtres de Bouzigues x3 6€ x6 12€ x9 17€ x12 22€

Les crevettes

x6 13€ x12 25€

Le Capao Beach

37€

6 Bouzigues, 6 moules, 6 crevettes, 6 escargots

Le Poséidon (2 pers)

50€

8 crevettes, 8 Bouzigues, 8 moules, 8 escargots

L'extra Capao Beach

80€

1 homard, 6 huîtres de Bouzigues, 4 moules, 4 escargots, 4 crevettes

Le Royal (2 pers)

110€

1 homard, 1 tourteau, 12 huîtres de Bouzigues, 10 moules, 10 crevettes, 6 escargots

Assiette Écailler

17€

3 huîtres, 3 moules, 3 crevettes, 3 escargots



A GRIGNOTER

Servi au bar à partir de 12h jusqu'à 19h

Pain bagnat

12€

L'Ardoise

22€

Sélection de charcuteries et de fromages, fruits secs, noix, pain

Cocktail de crevettes

12€

5 crevettes avec son duo de sauces

Salade du jour

17€



ENTRÉES

- Carpaccio de daurade aux agrumes** 18€
Fraîcheur marine subtilement relevée par des agrumes
- Foie gras maison** 23€
Avec ses oignons confits et sa confiture maison (origine France)
- Soupe de Poissons maison** 18€
Servie avec rouille, croûtons et fromage
- Tomates à l'ancienne et burrata façon Capao** 16€
- Salade César** 17€
Filet de poulet pané, oeuf, tomates, parmesan, croûtons

PLATS

(Viandes origine France)

- Magret de canard, sauce fruits rouges** 27€
Accompagné de patates douces, légumes de saison
- Risotto végétarien** 23€
Légumes de saison délicatement mijotés
- Entrecôte 250g** 32€
Frites maison et salade
- Curry thaï de la mer** 34€
Selon l'arrivage du marché
- Gambas grillées à la plancha** 31€
Accompagnées d'un risotto crémeux
- Parillada de la mer** 1 pers - 38€
Filets de poissons grillés, gambas et seiche 2 pers - 76€
- Poisson du jour à la plancha** 31€
Accompagné de la garniture du jour
- Seiches à la plancha** 31€
Accompagnées de légumes de saison
- Salade César à l'italienne** 22€
Filet de poulet pané, oeuf, tomates, parmesan, croûtons
- Burger CAPAO** 24€
Steak black Angus, frites maison

MENU ENFANT

15€

Tender Poulet ou Fish & Chips
Frites maison ou Tagliatelle
Glace

DESSERTS

La vraie Crème Catalane	9 €
Le Brownie du Capao et sa boule de glace	9 €
La Tarte du jour de notre pâtissier	9 €
Le Tiramisu au café	9 €
Les gourmandises et son café	12 €

GLACES

Café Liégeois Espresso, glace café, Chantilly	12 €
Chocolat liégeois Chocolat chaud, glace chocolat, Chantilly	12 €
Dame Blanche Glace vanille, glace chocolat, sauce chocolat, Chantilly	12 €
Colonel Sorbet citron, citron vert, Vodka	15 €

POT GLACE ARTISANAL – ANTOLIN

Vanille, Chocolat craquant, Caramel salé Guérande, Café Moka, Yaourt, Fraise, Citron délice, Mangue-Passion

6 €