RESTAURANT ITALIEN

LE CAPPUCCINO

TOURS

• depuis 1981 •

- LA CARTE -

Sommaire interactif

Appuyer sur la section qui vous fait envie et accédez directement aux plats de votre choix.

Retour au sommaire

Le scroll, c'est dépassé. Retournez plus rapidement au sommaire en appuyant sur la flèche.

RESTAURANT ITALIEN

LE CAPPUCCINO

TOURS

depuis 1981

ANTIPASTI

ENTRÉES

PÂTES

PIZZAS

SALADES

RISOTTOS

VIANDES

POISSONS

DESSERTS

MENUS

BOISSONS

VINS

NOS SUGGESTIONS

ANTIPASTI

Sardines à l'huile d'olive citron basilic 120 gr ..... 10,00€
Sans peau, sans arêtes, avec tomates cerises et câprons

Prosciutto di Parma - Melon en saison * ..... 11,00€

Antipasti méditerranéens * ..... 14,00€
Poivrons farcis au fromage de chèvre, piments farcis au thon, artichauts farcis au thon, tomates séchées au thon, involtinis au speck et fromage de chèvre, parmesan copeaux

Misto italien* ..... 14,00€
Jambon de Parme, coppa, bresaola, porchetta, pancetta

Petite Caprese ..... 10,00€
Burrata, roquette, tomates cerises, huile d'olive truffée

Trilogie de Burrata ..... 14,00€
Pesto verde, pesto rosso, balsamique

** Selon arrivage*

LES ENTRÉES

Bruschetta Végétarienne ..... 10,00€
Artichauts, poivrons et aubergines marinés, pesto maison

Bruschetta Tomate fraîche Mozzarella - Pesto maison ..... 10,00€

Carpaccio de Bœuf ..... 12,00€
Parmesan ou grana Padano, roquette

Saumon Fumé ..... 14,50€
Saumon fumé, roquette, tomates cerises

LES PÂTES

(Pâtes fraîches)

Spaghetti sauce tomate et basilic ..... 12,00€

Spaghetti à la Bolognaise maison ..... 14,90€

Tagliatelle au Pesto maison ..... 13,90€

Tagliatelle Carbonara ..... 15,90€
Crème fraîche, lardons, jaune d'œuf, parmesan

Tagliatelle Saumon ..... 16,90€
Saumon frais, crème fraîche, parmesan

Tagliatelle Végétarienne ..... 16,50€
Aubergines et poivrons marinés, artichauts, tomates cerise, pesto, copeaux de parmesan

Tagliatelle Burrata ..... 17,90€
Jambon cru, crème de truffe italienne, burrata

Penne sauce 4 fromages ..... 14,90€
Gorgonzola, pecorino, parmesan, fromage de chèvre fermier Sainte-Maure de Touraine

Penne Arrabiatta ..... 14,90€
Sauce tomate, bacon, oignons rouges, piment (tabasco)

Penne Napolitaine ..... 14,90€
Crème fraîche, saucisse piquante, champignons

Gnocchi au Pesto maison ..... 15,50€

Tortellini Prosciutto Panna ..... 14,90€
Jambon, crème fraîche, persillade

Ravioli aux Fromages sauce 4 fromages ..... 15,90€
Gorgonzola, pecorino, parmesan, fromage de chèvre fermier Sainte-Maure de Touraine

Lasagnes maison ..... 15,90€

Gratin de Tortellini à la Ricotta sauce 4 fromages ..... 15,90€

Ravioli Porcini aux Cèpes sauce crème aux cèpes ..... 15,90€

Vele Tartuffo à la farce de Truffes sauce crème de truffe italienne ..... 15,90€

Supplément Burrata ... **4,90€ / Parmesan ... **1,50€***

LES PIZZAS

— CLASSIQUES —

Margherita ..... 12,00€
Sauce tomate, mozzarella, olives

Regina ..... 14,00€
Sauce Tomate, jambon, champignons, mozzarella

Calzone ..... 15,00€
Pizza en chausson avec sauce tomate, jambon, jaune d'oeuf, mozzarella

— COMPLÈTES —

Bolognaise ..... 14,00€
Sauce bolognaise, olives, mozzarella

Végétarienne ..... 15,00€
Sauce tomate, aubergines et poivrons marinés, artichauts, champignons

Calabraise ..... 15,50€
Sauce tomate, thon, oeuf, anchois, tomates confites, oignons, câpres

Cappuccino ..... 15,00€
Sauce tomate, champignons, lardons, artichauts, oeuf, mozzarella

Campagnolo ..... 15,00€
Sauce tomate, champignons, lardons, oignons, oeuf, mozzarella

Pinocchio ..... 16,00€
Crème basilic, pommes de terre grenaille, bacon, mozzarella, fromage de chèvre fermier Sainte-Maure de Touraine

Pepperoni ..... 16,00€
Sauce bolognaise, chorizo, oignons rouges, olives, mozzarella

Quatre fromages ..... 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, fromage de chèvre fermier Sainte-Maure de Touraine

— SPÉCIALITÉS —

Abruzze ..... 16,00€
Sauce tomate, magret fumé, pignons de pin, roquette, fromage de chèvre fermier Sainte-Maure de Touraine

Jurassienne ..... 17,00€
Crème basilic, mozzarella, oignons, fromage à raclette, jambon cru

Selvaggia ..... 16,00€
Crème basilic, mozzarella, coppa, copeaux de parmesan, pignons de pin, roquette

Catane ..... 16,00€
Sauce tomate, émincé de poulet, champignons, pomme de terre grenaille, mozzarella

Lombarde ..... 16,90€
Sauce tomate, mozzarella, viande de boeuf hachée, tomates confites, oeuf

Texane ..... 17,50€
Sauce tomate, viande de bœuf hachée, mozzarella, poulet, pomme de terre grenaille, sauce barbecue

Florentine ..... 17,00€
Sauce tomate, mozzarella, poulet, pesto maison, olives, tomates confites, roquette

La Burrata ..... 18,90€
Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, jambon de Parme, burrata, filet d'huile d'olive truffée

Syracuse ..... 17,90€
Huile d'olive truffée, pesto maison, tomates confites, mozzarella, jambon de Parme, pignons de pin, roquette

Salmone ..... 18,00€
Crème basilic, saumon frais, mozzarella

Tartuffo ..... 19,00€
Crème de truffe italienne, burrata, jambon de Parme, roquette, huile d'olive truffée

Pizzaïolo ..... 16,50€
Crème basilic, Mozzarella, Gorgonzola, pesto verde, chiffonnade de bacon

SUPPLÉMENTS PIZZAS :
Salade, crème basilic, champignons, anchois, câpres, légumes ... ***1,50€*** / *Œuf ...* ***2,50€***
Viande ou fromage ... ***3,00€*** / *Burrata ...* ***4,90€*** / *Saumon fumé ...* ***5,50€***

LES SALADES

Salade Verte ..... 3,90€

Salade Mista ..... 6,90€
Salade verte, roquette, oignons rouges, tomates cerises

Salade Duo de Saumon ..... 18,00€
Salade verte, saumon fumé, saumon frais mariné, tomates cerises

Salade Tourangelle ..... 17,50€
Salade verte, tomates cerises, pommes de terre grenaille, rillons, œuf, champignons, fromage de chèvre fermier Sainte-Maure de Touraine chaud sur toast

Salade Gourmande ..... 16,90€
Salade verte, tomates cerises, gorgonzola, billes de mozzarella, pommes, poulet, sauce vinaigrette

Salade de Pâtes à l'italienne ..... 17,80€
Pâtes fusilli 3 couleurs, tomates cerises, burrata, tomates confites, jambon cru, basilic frais, sauce pesto

Salade Végétarienne Bien-être *(en saison estivale)*
Salade verte, roquette, tomates cerises, tofu curry, carottes râpées, concombre, sauce vinaigrette ..... 18,00€

LES RISOTTOS

Risotto Gratiné ..... 17,00€
Sauce tomate, crème fraiche, champignons, oignons, lardons, mozzarella

Risotto Poulet ..... 19,00€
Champignons, curry, oignons, huile d'olive

Risotto Cèpes et Parmesan ..... 18,00€
Cèpes, crème fraîche, ail, persillade, parmesan

Risotto Saint-Jacques ..... 23,50€
Noix de Saint-Jacques, tomates cerises, zafferano, persillade

Risotto Gambas ..... 23,50€
Gambas, tomates cerises, persillade

Risotto sauce 4 Fromages et Burrata ..... 22,00€
sur panier de parmesan

LES VIANDES

Escalope de veau Milanaise ..... 18,00€
Escalope panée

Escalope de veau à la crème de champignon ..... 19,00€

Escalope de veau Saltimbocca ..... 19,00€
Recouverte de jambon cru, mozzarella, sauce Marsala

Osso Bucco à la Milanaise ..... 23,50€
Jarret de veau mijoté à la tomate, aux plantes aromatiques et zestes d'orange

Escalope de veau al Tartuffo ..... 22,00€
Crème de truffe italienne sur panier de parmesan

Entrecôte nature 350 gr minimum, *Sauce au choix* ..... 26,00€

Magret entier de canard ..... 26,90€

Garniture : tagliatelle ou riz ou frites ou légumes de saison ou pommes de terre grenaille
Sauces : poivre, Porcini, quatre fromages

LES POISSONS

Filet de Bar *sauce vierge à l'huile d'olive* ..... 18,00€

Gambas en persillade *et tomates cerises* ..... 23,00€

Noix de Saint-Jacques en persillade ..... 23,50€
et tomates cerises

Noix de Saint-Jacques poêlées ..... 23,50€
Linguine à l'encre de seiche, sauce vierge à l'huile d'olive

Assiette Mixte de la Mer ..... 26,50€
Bar, Saint-Jacques, Gambas

Garniture : tagliatelle ou riz ou légumes de saison

LES DESSERTS

Assiette de fromage fermier ..... 7,90€
Sainte-Maure de Touraine

Mousse au chocolat maison * ..... 7,00€

Ile flottante * ..... 7,00€

Tiramisu maison * ..... 7,00€

Tiramisu framboise maison * ..... 7,00€

Crème brulée * ..... 7,00€

Panna Cotta maison * coulis de fruits rouges ..... 7,50€

Fondant au chocolat * et sa crème anglaise ..... 8,10€

Profiterolles * 1 chou / 2 choux ..... 7,00€ / 9,00€

Café ou Thé Gourmand ..... 8,00€
Assortiment de 4 mini desserts

Duo de Cafés ou de Thés Gourmands ..... 11,00€
pour 2 personnes
Assortiment de 6 mini desserts

Banoffee ..... 8,00€
Spéculos, mascarpone, banane, coulis de caramel

Affogato café, glace vanille ..... 5,90€

Supplément *Cappuccino pour Café Gourmand ...* ***1,90€***

— GLACES & SORBETS —

La coupe 2 Boules ..... 4,80€

Assortiment 3 Boules ..... 5,80€

Glaces : *vanille, café, chocolat, nougat* / ***Sorbets :*** *citron vert, framboise, cerise, fraise*
****Fait maison***

LES MENUS

MENU CAPPUCCINO

- 35€ -

ENTRÉES

Trio de charcuterie

ou

Carpaccio de Boeuf misto

ou

Toast de fromage de chèvre chaud

(Chèvre fermier Sainte-Maure de Touraine)

PLATS

Escalope de veau al tartuffo

ou

Saint-Jacques poêlées en persillade

ou

Risotto cèpes et parmesan

ou

Pizza Burrata

DESSERTS

Tiramisu

ou

Crème brulée

ou

Profiteroles

Du lundi au jeudi et le dimanche jusqu'à 22h

Le samedi et dimanche midi jusqu'à 14h

Le vendredi et samedi soir jusqu'à 22h15

MENU ENFANT*

- 11,00€ -

PLATS

Pâtes au choix

(Carbonara, Bolognaise ou Napolitaine)

ou

Steack Haché

ou

Mini Pizza classique

DESSERTS

Mousse au chocolat

ou

Glace 1 boule

Glaces : vanille, café, chocolat, nougat

Sorbets : citron vert, framboise, cerise, fraise

**Jusqu'à 10 ans*

FORMULE MIDI

- 15,00€ -

VOIR L'ARDOISE

Du lundi au vendredi jusqu'à 14h
Hors Vacances scolaires

LES BOISSONS

- APÉRITIFS SANS ALCOOL -

Cappuccino 16 cl ..... 5,80€
Jus d'orange et coulis de fraise

New Paradisio (0,05°) 16 cl ..... 6,90€
Martini vibrante, Bitter, jus de pamplemousse, Festillant rosé, sirop de fraise

Virgin Mojito 8 cl ..... 6,50€
Limonade 4cl, menthe fraîche, citron vert, cassonade

Virgin Spritz ..... 6,50€

- APÉRITIFS AVEC ALCOOL -

Spritz St-Germain 18 cl ..... 10,00€
Liqueur de St-Germain 4cl, Prosecco 12cl, sirop hibiscus, liqueur de sureau

Spritz traditionnel 18 cl ..... 8,00€
Aperol 4cl, Prosecco 12cl, 1 trait d'eau pétillante, orange

Fresco Spritz 18 cl ..... 8,50€
Martini Bianco, Prosecco 12cl, 1 trait d'eau pétillante, menthe fraîche, concombre

Basilico Spritz 16 cl ..... 8,50€
Martini Bianco, Prosecco 12cl, 1 trait d'eau pétillante, basilic frais, sirop de pomme

Limoncello Spritz 16 cl ..... 8,50€
Limoncello 4cl, prosecco 12cl, 1 trait d'eau pétillante

Gin 4 cl **Schweppes Tonic** 12 cl ..... 8,50€

Juventus 20 cl ..... 6,90€
Vodka, jus d'orange, fraise

Piscine 25 cl ..... 8,50€
Martini blanc ou rosé, Prosecco, sirop de citron vert

Rhum *(Havana)* 4 cl **Coca** 12 cl ..... 8,50€

Kir 12 cl ..... 4,90€

Kir Cappuccino 12 cl ..... 5,50€
Muscat d'Italie, cassis, pêche, mûre, Amaretto, framboise

Kir pétillant Vouvray 12 cl ..... 6,00€
Cassis, pêche, mûre, Amaretto, framboise

Muscato Spumante 12 cl ..... 4,50€

Coupe de Vouvray pétillant 12 cl ..... 5,50€

Coupe de Champagne *(Laurent Perrier)* 12 cl ..... 10,00€

Porto rouge *ou* **blanc** 6 cl ..... 5,00€

Americano maison 8 cl ..... 8,00€
Martini rouge 4 cl, Campari 2 cl, Noilly Prat 2 cl

Negroni ..... 8,50€
Martini rouge 4 cl, Campari 2 cl, Noilly Prat 2 cl, Gin 1 cl

Sangria maison 12 cl ..... 6,00€

Mojito 8 cl ..... 8,50€
Rhum 4 cl, eau pétillante 4 cl, menthe fraîche, cassonade

Whisky 4 cl ..... 8,50€
Clan Campbell ou Bushmill

Whisky 4 cl ..... 9,50€
Jack Daniel's, Chivas

- DIGESTIFS -

Amaretto 5 cl *Liqueur d'amande* ..... 5,00€

Grappa 5 cl *Marc de raisins* ..... 5,00€

Limoncello 5 cl ..... 5,00€

Alcool de poire / Get 27 ou 31 / Cognac 4 cl ..... 6,00€

Irish Coffee 4 cl ..... 8,90€
Whisky 4cl, café, sucre de canne, chantilly

- NOS CLASSIQUES -

Anis 2 cl ..... 4,50€

Martini Rouge 5 cl ..... 4,50€

Martini Blanc 5 cl ..... 4,50€

Martini Rosé 5 cl ..... 4,50€

Marsala aux amandes 5 cl ..... 4,50€

Marsala aux œufs 5 cl ..... 4,50€

Suze 4 cl ..... 4,90€

Campari, Noilly 5 cl ..... 5,90€

- BIÈRES PRESSIONS -

	25 cl	50 cl
Abbaye St-Thomas	4,20€	7,80€
Poretti *Bière blonde italienne*	4,00€	7,50€
Bière du moment	4,00€	7,50€
Panaché	3,70€	7,10€
Monaco	3,90€	7,30€
Picon bière	4,20€	7,40€

Supplément** Sirop ... **0,50€

- BIÈRES EN BOUTEILLE -

33 cl

Chouffe ..... 6,90€

Bière sans alcool ..... 4,30€

- BOISSONS FRAÎCHES -

Limonade au verre 33 cl ..... 3,50€

Diabolo 20 cl ..... 4,00€
Grenadine, fraise, menthe, citron, citron vert, pêche, cerise, violette, kiwi

Fuze Tea 25 cl ..... 4,00€

Orangina 25 cl ..... 4,00€

Coca Cola Classic *ou* **Cherry** *ou* **Zéro** 33 cl ..... 4,00€

Schweppes Tonic *ou* **Agrumes** 25 cl ..... 4,00€

Badoit Rouge 33 cl ..... 4,00€

Jus de fruits 20 cl ..... 3,60€
Orange, pamplemousse, abricot, tomate, fraise, pomme

Sirop à l'eau 25 cl ..... 3,00€
Grenadine, fraise, menthe, citron, citron vert, pêche, cerise, violette, kiwi

Eau minérale Evian 50 cl ..... 3,00€ ..... 100 cl ..... 4,50€

Eau gazeuse San Pellegrino 50 cl ..... 3,20€ ..... 100 cl ..... 4,50€

- BOISSONS CHAUDES -

Café / Café allongé ..... 2,00€

Café noisette ..... 2,10€

Grand café ..... 3,90€

Cappuccino ..... 4,70€

Café crème ..... 4,00€

Décaféiné / Décaféiné allongé ..... 2,10€

Thé ..... 4,00€
Earl Grey, Ceylan, menthe, fruits rouges, jasmin

Infusions ..... 4,00€
Verveine, verveine menthe, tilleul, tilleul menthe

NOS VINS

VINS FRANÇAIS

- LES ROUGES -

	75 cl
St-Nicolas de Bourgueil AOC *Cuvée Concerto de la Jarnoterie*	28,00€
St-Nicolas de Bourgueil AOC *Cuvée Improvisation vieilles vignes de la Jarnoterie*	32,00€
Bordeaux St-Émilion AOC	30,00€
Saumur Champigny Bio AOC *Filliatreau ou Villeneuve*	32,00€

- LES ROSÉS -

	75 cl
St-Nicolas de Bourgueil AOC *Cuvée Préludise Vignoble de la Jarnoterie*	22,00€
Côte de Provence AOC *Masterel*	24,00€

- LES BLANCS -

	75 cl	12 cl
Touraine Sauvinon AOC	21,00€	-
Cheverny AOC	26,00€	-
Vouvray pétillant brut AOC	24,00€	5,50€
Vouvray moelleux AOC	29,00€	5,80€
Champagne *Laurent Perrier*	68,00€	10,00€

VINS ITALIENS

- LES ROUGES -

	75 cl	12cl
Montepulciano d'Abruzzo AOG	28,00€	5,90€
Chianti reserva DOCG	29,00€	6,90€
Valpolicella classico DOC *Vénitie*	28,00€	5,90€
Castello Monaci *Vin des Pouilles*	28,00€	5,90€
Lambrusco Rosso Dolce *Pétillant*	20,00€	5,50€
Nero d'Avola *Sicile*	28,00€	5,90€
62 Anniversario Primitivo Riserva DOP *Vin des Pouilles*	48,00€	8,50€
Primitivo di Manduria DOP *Vin des Pouilles*	30,00€	5,90€

- LES ROSÉS -

Vallenesi Chiaretto DOP	24,00€	5,20€
Prosecco Campe Dhei DOP *Pétillant*	20,00€	-

- LES BLANCS -

Cristone Val di Neto IGT	24,00€	5,00€
Moscato Spumante *Pétillant*	20,00€	5,00€
Prosecco Millesimato DOC *Brut*	20,00€	5,00€
Pinot Grigio	22,50€	5,50€
Guardiola Bianco IGP *Riesling, Chardonnay, Malvasia bianco*	24,00€	5,50€

LES PICHETS

- LES ROUGES -

St-Nicolas de Bourgueil AOC
Chinon AOC *Domaine Plouzeau*

50 cl	15,00€
25 cl	8,00€
12 cl *verre*	4,50€

- LES ROSÉS -

Rosé de Touraine AOC
Rosato

50 cl	15,00€
25 cl	8,00€
12 cl *verre*	4,50€

- LES BLANCS -

Touraine Sauvignon AOC

50 cl	15,00€
25 cl	8,00€
12 cl *verre*	4,50€

Prix net en euros. Sous réserve de disponibilité.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

Magret de canard entier ..... 26,00€
Sauce poivre vert de Sechuan, pommes de terre grenaille

RESTAURANT ITALIEN

LE CAPPUCCINO

TOURS

• depuis 1981 •

BUON APPETITO !

—

Bon appétit !