

## Origine

Du nom latin *Tropæolum* qui signifie « La plante trophée », la capucine est une plante dont les feuilles, les fleurs et les fruits sont parfaitement comestibles.

Au Centre d'activités physiques et communautaires de l'Est, CAPCE, Capucine est une invitation à la cuisine, d'influence italienne, la *cucina*.

Situé à l'intérieur du complexe sportif et stade de soccer annexé au Cégep Marie-Victorin, Resto-bar Capucine offre une ambiance vibrante et moderne, d'inspiration européenne, à vivre seul, entre collègues, entre amis ou en famille.

## Soupes artisanales

Soupe du jour → toujours végétalienne : → VG+ 3,75

Soupe au poulet et aux nouilles 7,00  
(bouillon de poulet artisanal avec pâtes fraîches aux œufs)

## Salades-repas

Poires et fromage bleu → VG 10,50  
(salade printanière, poires pochées, fromage bleu, noix de Grenoble rôties - assaisonnée avec vinaigrette artisanale aux poires)

Betteraves et fromage de chèvre → VG 10,50  
(salade printanière, betteraves, fromage de chèvre, noix de pin rôties - assaisonnée avec huile d'olive et crème de vinaigre balsamique)

Roquette avec *Parmigiano Reggiano* → VG 10,50  
(assaisonnée avec huile d'olive et crème de vinaigre balsamique)

Capucine → VG+ 10,50  
(salade printanière, juliennes de zucchini, poivrons rouges rôtis, tomates cerises, avocat, bleuets séchés - assaisonnée avec vinaigrette artisanale)

Poitrine de poulet grillée 11,00  
(salade printanière, poulet grillé, tomates cerises, oignons caramélisés, noix de Grenoble rôties - assaisonnée avec vinaigrette artisanale)

Saumon fumé à chaud sur place 12,00  
(salade printanière, saumon fumé de façon artisanale, oignons rouges marinés - assaisonnée avec vinaigrette d'huile d'olive, de citron et de câpres)

## Sandwichs

### Sur pain *ciabatta* artisanal

Saucisse italienne artisanale 9,00  
(saucisse italienne artisanale, laitue iceberg, aubergines grillées, tomates et oignons caramélisés)

Dinde braisée aux tomates séchées 9,00  
(dinde braisée et effilochée, fromage de chèvre, roquette et tomates rôties)

Poitrine de poulet 9,00  
(poitrine de poulet grillée, salade printanière, oignons caramélisés, tomates et mayonnaise artisanale)

Bavette de bœuf Angus 10,00  
(bavette de bœuf Angus, fromage Monterey Jack, champignons sautés, tomates rôties, oignons caramélisés, roquette et mayonnaise artisanale)

Rôti de veau 9,00  
(rôti de veau, fromage Monterey Jack, poivrons rouges rôtis, oignons caramélisés et roquette)

Rôti de bœuf 9,00  
(rôti de bœuf, fromage provolone fumé, oignons caramélisés, tomates, roquette et mayonnaise artisanale)

### Sur pain *focaccia* artisanal

Méditerranéen → VG 9,00  
(aubergines et zuchinis grillés, tomates et poivrons rouges rôtis, fromage frais mozzarella et basilic frais)

Rôti de porc 9,00  
(rôti de porc, fromage Monterey Jack, oignons caramélisés, tomates et mayonnaise artisanale)

### Sur pain rond artisanal de kamut

Burger de quinoa → VG+ 8,50  
(burger de quinoa et de champignons, tapenade d'olives noires, aubergine et tomates rôties, avocat, roquette et mayonnaise végétalienne artisanale)

**Prezzas - servis en pointes :** 2 4

Poulet et pesto 6,00 10,00  
(poulet grillé, pesto de basilic et fromage frais mozzarella)

Saucisse et rapinis 5,50 9,00  
(saucisse italienne artisanale et pesto de rapinis)

Porc et poivrons rouges rôtis 5,50 9,00  
(rôti de porc, poivrons rouges rôtis, olives noires *Infornate* et roquette)

Champignons et fromage → VG 5,50 9,00  
(mélange de champignons et fromage de chèvre)

capucine  
resto-bar

**Option végétarienne**  
→ VG

**Option végétalienne**  
→ VG+

## Mise en bouche

Boulettes de veau avec sauce aux tomates	5,00
Olives <i>Cerignola</i> → VG+	4,00
Champignons pleurotes piquants → VG+	5,00
Aubergines Capucine → VG	4,00
Bruschettas du moment – inspiration du chef ! → VG	6,00

## Antipasti

Salade verte → VG+	3,50
Rapinis <i>aglio e olio</i> → VG+	7,00
<i>Mozzarella di Bufala</i> → VG	11,50
Assiette de <i>Prosciutto di Parma</i>	8,00
Assiette d'antipasti	11,00
Pieuvre braisée et grillée	14,50

## Nouveau ! Burger de bœuf Angus

Burger de bœuf préparé sur place	14,00
<small>garni avec fromage Monterey Jack, cornichon, oignons caramélisés, roquette et tomate</small>	
– servi avec salade verte ou oignons frits style Capucine	

## Mets du jour – selon l'inspiration du chef !

Au menu, de façon changeante, des mets chauds...  
demandez-nous quelle est l'offre disponible en ce moment!

## Pâtes fraîches artisanales

Cavatelli – sauce aux tomates <i>San Marzano</i> → VG	15,00
Cavatelli – sauce rosée → VG	17,00
Cavatelli – pesto de rapinis et saucisse italienne	17,00
Fettucini – sauce aux tomates <i>San Marzano</i> → VG	15,00
Fettucini – sauce alfredo → VG	17,00
Fettucini – style Capucine → VG	18,00
<small>(champignons pleurotes, tomates cerises, noix de Grenoble, roquette, <i>Parmigiano Reggiano</i> et <i>aglio e olio</i>)</small>	
Ravioli à la ricotta et aux épinards	
– sauce aux tomates <i>San Marzano</i> → VG	18,00

## Desserts artisanaux – tous confectionnés sur place

Notre offre de desserts est changeante tous les jours.

Demandez-nous quelle est l'offre disponible en ce moment!

Pâtisseries et gâteaux	entre 2,50 et 6,00
------------------------	--------------------

## Smoothies

→ VG / → VG+	14 oz : 4,50
--------------	--------------

avec ou sans sucre + choix de lait pour la préparation des smoothies :

lait de soya ou lait d'amandes ou lait pasteurisé 2 %

### Bama

Banane, mangue, lait – au choix – et sucre brut 100 % naturel

### Bano

Banane, jus d'orange, lait – au choix – et sucre brut 100 % naturel

### Strawberry Espresso

Fraises, café espresso, lait – au choix –, sucre brut 100 % naturel et vanille

### Berrylicious

Framboises, mûres, bleuets, jus d'orange, lait – au choix –, lait de noix de coco et sucre brut 100 % naturel

### Pina Colada

Ananas, lait de noix de coco, lait – au choix – et sucre brut 100 % naturel

## Jus frais – tous extraits

sur place – sur commande → VG+

8 oz : 3,45 / 14 oz : 4,50

Orange	
Pomme	
Pamplemousse	
Carotte, pomme et gingembre	
Carotte, pomme et betterave	

## Boissons

Eau de source embouteillée	
Format petit (500 ml)	1,50
Format moyen (750 ml)	5,00
Eau minérale embouteillée	
Format petit (250 ml)	2,00
Format moyen (750 ml)	5,00
Thé glacé	2,50
au citron/à la pêche	
Boisson gazeuse (591 ml)	2,50
Coke – régulier, diet ou zero	
Sprite	
Boisson gazeuse italienne	2,00
Aranciata/Pompelmo	
Aranciata Rossa/Limonata	
Thé ou tisane Tealux	2,50 à 3,75
Chocolat chaud	2,50
Cafés	
Filtre équitable	1,50
Espresso/double	2,00/2,75
Cappuccino	2,50
Latte	2,50
Mokaccino	2,75
Cappuccino glacé	3,45

## Boissons alcoolisées

### Vins blancs

Pinot Gris Valle De Uco,	
François Lurton Estates	40
Verre	8,50
Angimbé, Cusumano	48
Verre	11,00

### Vins rouges

Cabernet Sauvignon,	
Douglas Green	35
Verre	7,50
Syrah, Cusumano	40
Verre	8,50

### Sélection autre de vin disponible sur demande

### Bières

Bière locale en bouteille	5
Boréale – blonde ou rousse	
Bière importée en bouteille	
Bira Moretti	7
Beck's	7
Stella Artois / SA légère	7
Bière-pression	
Boréale – blonde ou rousse	
Verre (20 onces)	6,25
Pichet (60 onces)	18