

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, la 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 Capucine offre une ambiance vibrante et moderne, d'inspiration européenne, à vivre seul, entre collègues, entre amis ou en famille.

resto

capucine

Mission

Produits frais et savoureux, axés sur la santé et offerts à bon prix. Plats cuisinés d'aliments de première qualité, dans le respect total de règles d'hygiène et de salubrité. Encouragement de producteurs québécois et utilisation de produits écologiques font également partie de la mission de Resto Capucine.

Spuntini – notre version italienne des *tapas* !

Les *spuntini* changent chaque semaine; demandez-nous quelle est l'offre disponible en ce moment!

Salades

Salade roquette avec fromage parmesan (assaisonnée avec huile d'olive et crème de vinaigre balsamique)	8,50
Salade au poulet grillé (salade printanière, poulet grillé, tomates cerises, oignons caramélisés, noix de Grenoble rôties - assaisonnée avec vinaigrette artisanale)	8,50
Salade aux poires et au fromage bleu (salade printanière, poires pochées, fromage bleu, noix de Grenoble rôties - assaisonnée avec vinaigrette artisanale aux poires)	8,50
Salade Capucine (salade printanière, juliennes de zucchini, poivrons rouges rôtis, tomates cerises, avocat, bleuets séchés - assaisonnée avec vinaigrette artisanale)	8,50
Salade aux betteraves (salade printanière, betteraves, fromage de chèvre, noix de pin rôties - assaisonnée avec huile d'olive et crème de vinaigre balsamique)	8,50
Salade au saumon fumé (salade printanière, saumon fumé maison, oignons marinés - assaisonnée avec vinaigrette d'huile d'olive, de citron et de câpres)	9,50

Sandwichs

Sur pain baguette artisanal	
Sandwich au poulet (poulet grillé, salade printanière, oignons caramélisés, tomates et mayonnaise artisanale)	7,50
Sandwich à la bavette (bavette de bœuf Angus, fromage Monterey Jack, tomates rôties, champignons et oignons caramélisés, roquette et mayonnaise artisanale)	8,00
Sandwich au rôti de bœuf (rôti de bœuf, fromage provolone fumé, oignons caramélisés, tomates, roquette et mayonnaise artisanale)	7,50
Sandwich au rôti de veau (rôti de veau, fromage Monterey Jack, poivrons rouges rôtis, oignons caramélisés et roquette)	7,50
Sandwich à la saucisse italienne (saucisse italienne artisanale, laitue iceberg, aubergines grillées, tomates et oignons caramélisés)	7,50
Sandwich à la poitrine de dinde - pain aux canneberges (poitrine de dinde rôtie, fromage de chèvre et tomates rôties)	7,50
Sur pain foccacia artisanal	
Sandwich végétarien (aubergines et zucchini grillés, tomates et poivrons rouges rôtis, fromage frais mozzarella et basilic frais)	7,50
Sandwich au rôti de porc (rôti de porc, fromage Monterey Jack, oignons caramélisés, tomates et mayonnaise artisanale)	7,50

Sandwich végétalien

Sur pain rond artisanal de kamut	
Burger de quinoa (burger de quinoa et de champignons, tapenade d'olives noires, aubergine et tomates rôties, avocat, roquette et mayonnaise végétalienne artisanale)	7,00

Prezzas

Champignons et fromage (mélange de champignons et fromage de chèvre)	8,50
Porc et poivrons rouges rôtis (rôti de porc, poivrons rouges rôtis, olives noires infornate et roquette)	8,50
Saucisse et rapinis (saucisse italienne artisanale et pesto de rapinis)	8,50
Tapenade artichaut et tofu (artichaut en tapenade et tofu)	8,50
Poulet et pesto (poulet grillé, pesto de basilic et fromage frais mozzarella)	9,50

Soupes artisanales

Soupe du jour – toujours végétalienne	3,00
Soupe au poulet et aux nouilles (bouillon de poulet artisanal avec pâtes fraîches aux œufs)	6,50

Antipasti

Salade verte d'accompagnement (laitue printanière, tomate, concombre et vinaigrette artisanale)	3,00
Fromage frais mozzarella di Bufala (servi avec tomates cerises, basilic frais et huile d'olive)	9,50
Pieuvre grillée	10,50
Rapinis avec aioli	6,00
Assiette de prosciutto	6,50
Assiette d'antipasti pour deux personnes (légumes grillés, fromages, charcuterie assortie, olives et pain artisanal)	14,50

Mise en bouche

Olives Cerignola	3,50
Tapenade d'olives (servie avec craquelins faits de façon artisanale)	3,50
Tapenade de tomates séchées et fromage parmesan (servie avec craquelins faits de façon artisanale)	3,50
Champignons pleurotes piquants (rôtis et assaisonnés)	4,00
Aubergines Capucine (aubergine et tomate rôties, fromage mozzarella frais et basilic)	3,50
Saucisses artisanales – style barese (bœuf, veau et fines herbes fraîches)	3,50
Bavette de bœuf Angus sur bâtonnet (servie avec mayonnaise artisanale)	3,50
Côtelette de veau	3,50
Crevette grillée	2,75
Mini-burger à la saucisse italienne artisanale	3,00

Smoothies

Bama (banane, mangue, lait de soya et sucre biologique)	4,50
Bano (banane, jus d'orange, lait de soya et sucre biologique)	4,50
Strawberry Espresso (fraises, café espresso, lait de soya, sucre biologique et vanille)	4,50
Berrylicious (petits fruits sauvages, lait de noix de coco, lait de soya, jus d'orange et sucre biologique)	4,50
Pina Colada (ananas, lait de noix de coco, lait de soya et sucre biologique)	4,50

Jus frais extraits sur place petit 3,50/grand 4,50

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

Desserts

Pâtisseries et gâteaux	entre 2,50 et 4,25
Cannolo	3,25
Gâteau aux carottes	4,25
Gâteau au fromage et fraises fraîches	5,50

Visitez notre comptoir de viennoiseries
et autres gâteries ; elles sont également servies aux tables !

Service aux tables | Pour emporter | Service de traiteur
www.restocapucine.com | info@restocapucine.com

Boissons

Lait	1,50
Eau de source embouteillée	
Format petit (500 ml)	1,50
Format moyen (750 ml)	4,00
Eau minérale embouteillée	
Format petit (250 ml)	1,75
Format moyen (750 ml)	4,00
Thé glacé vert au citron à la pêche	2,50
Boisson gazeuse (591 ml) Coke – régulier, diet ou zero Sprite	2,50
Boisson gazeuse italienne Aranciata Chinotto Gusto Aranciata Rossa Limonada	2,50
Ben's (bitter)	1,50
Thé ou tisane	1,75
Chocolat chaud	2,50
Cafés	
Filtre équitable	1,25
Espresso/double	1,75/2,50
Cappuccino	2,50
Latte	2,50
Mokaccino	2,75
Cappuccino glacé	3,50

Boissons alcoolisées

Vins blancs

Chardonnay, Monteverdi	33
Verre	6
Chardonnay, Cusumano	36
Verre	7
Pinot Grigio, Giovello	40
Verre	7,50
Talamonti, Trebbiano d'Abruzzo	44
Verre	8

Vins rouges

Sangiovese, Monteverdi	33
Verre	6
Syrah, Cusumano	36
Verre	7
Talamonti, Montepulciano d'Abruzzo	44
Verre	8
Sélection autre de vin disponible sur demande	

Vins pétillants

Grasparossa di Casteluetto, Lambrusco Gala, Chiarli	30
Prosecco di Conegliano, Carene Malveti – brut	40

Bières

Bière locale en bouteille	4
Bière importée en bouteille	5,50
Bière-pression Verre (20 onces)	5,50
Pichet (60 onces)	16