



# C A P E L L O

*Cuisine méditerranéenne et baléarique*

*La nature, la Provence et la méditerranée.*

## COCKTAILS Infusés et préparés maison par nos soins



### HIERBAS

Hierbas d'Ibiza 6cl,  
limonade

12



### SPRITZ

Bitter, prosecco  
eau gazeuse 15cl

12



### SEX ON THE BEACH

Vodka 4cl, jus d'orange,  
jus de cranberry, sirop de  
pêche, grenadine

12



### PORNSTAR MARTINI

Vodka 4cl, sirop de vanille,  
jus de passion,  
splash de prosecco

12



### MADELEINE

Amaretto 6cl, triple sec,  
jus d'ananas, still a bunt

14



### PALOMA

Tequila 6 cl, eau gazeuse  
jus de pamplemousse rose,  
sucre de canne

12



### HUGO SPRITZ

Liqueur de fleur de sureau,  
prosecco 12cl

16



### BASIL SMASH

Gin 6cl, pulco, basilic frais,  
cassonade

14



### TEQUILA SUNRISE

Tequila 6cl, jus d'orange,  
grenadine

12



### MOJITO

Rhum 6cl, Menthe fraîche,  
citron vert frais, cassonade,  
limonade, angostura

12



### SWEDISH HOUSE MAFIA

Shot de Hierbas d'Ibiza

5



### CAÏPIRINHA

Citron vert frais, cassonade,  
cachaça 6cl

12



### BELLINI

Pêche, prosecco

12



### ROSSINI

Fraise, prosecco

12



### ESPRESSO MARTINI

Vodka 4cl, kahlua, espresso

12

## LES INCONTOURNABLES

**FOCACCIA** huile d'olive evo, herbes de Provence, fleur de sel de Camargue, persillade maison **10** 🌱🌱

**SANTA** pain à l'ail maison, mozza fior di latte, persillade maison, fleur de sel de Camargue **18** 🌱

**BURRATA** Burrata fraîche 125 gr, tomates, oignons, pesto frais de basilic maison, basilic frais, sel d'Ibiza **22** 🌱

**PLANCHE DIP** labneh, épice zaatar, guacamole, baba ghanouj maison avec focaccia **24** 🌱

**GUANCIALE & CRÈME DE FETA PISTACHE 22**

**MANCHEGO SOBRASADA 19**

**TATAKI DE THON** caramel de soja, légumes pickles **29**

**AUBERGINE GRILLÉE** émulsion miso rouge & noisettes caramélisées **20** 🌱

**PATATE DOUCE RÔTIE EN ROBE DES CHAMPS** fromage crémeux à l'ail et à l'échalote **19** 🌱

**GRAVLAX DE BOEUF 29**

**OEUF PARFAIT & RATATOUILLE 17** 🌱

**SAINT MARCELLIN À LA TRUFFE 21** 🌱



VEGAN



VÉGÉTARIEN

# PLATS

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix incluse

## WAGYU

**WAGYU JAPONAIS A5 - ENTRECÔTE 49€/100gr**  
*minimum 200gr par commande*

**WAGYU AUSTRALIEN BMS 4/5 - FAUX FILET 53**

## GRILLADES

**PLUMA DE PORC** marinade soja et paprika, mayonnaise fumée miel **34**

**CÔTE DE BOEUF 1,2 KG** chimichurri, jus corsé maison & sauce gorgonzola maison (pour 2 pers) **125**

**FAUX FILET BLACK ANGUS USA 43**

## CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

**AGNEAU DE 7H** effiloché après cuisson lente, tendre et fondant **39**

**CÔTE DE VEAU** cuisson lente, jus corsé maison, tendre et fondant **44**

**POULET FERMIER** tendre et savoureux, mayonnaise maison et chimichurri **33**

## MER

**PÊCHE DU JOUR** filet selon arrivage, sauce vierge maison **29**

**TARTARE DE THON & L'AVOCAT DU DIABLE** mangue, kiwi, échalotes, concombre, sauce mangue et citron **34**

## NOS CLASSIQUES

**RISOTTO TRUFFES** crème à la truffe et copeaux de Truffes d'été «Tuber aestivum», quantités limitées **34** 🌱

**POTAGER DU CHEF** lentilles, échalotes, grenades, poivrons, feta, oeuf parfait, mélange de graines, persil **24** 🌱

**BURGER CAPELLO MAISON** pain maison, steak 180gr, mayonnaise fumée miel, roquette, tomates, oignons confits, fromage au choix : cheddar, taleggio, gorgonzola **32**

## GARNITURES MAISON

**ÉPI DE MAÏS GRILLÉ, PARMESAN 9** 🌱

**PURÉE PATATE DOUCE 9 - VANILLE 10** 🌱

**PURÉE POMMES DE TERRE 9** 🌱

**GRATIN DAUPHINOIS 10 - TRUFFES 14** 🌱

**PADRONS RÔTIS 10** 🌱🌱

**RATATOUILLE 10** 🌱🌱

**POMMES DE TERRE AU FOUR 9** 🌱🌱

**POUSSES D'ÉPINARD, PARMESAN, PICKLES 9** 🌱

La liste des allergènes est disponible sur demande ou sur [capelloxcapello.com](http://capelloxcapello.com)

Prix TTC en euros - Service compris

## MENU ENFANT 16

JUSQU'À 12 ANS

**POISSON PANÉ** + garniture, sirop

**NUGGETS DE POULET** + garniture, sirop

**NUGGETS VÉGÉTAUX GOURMANDS** + garniture, sirop 🌱

## DESSERTS

**ABRICOTS RÔTIS AU MIEL, CHANTILLY AU THYM ET CRUMBLE 15**

**COCKTAIL DE FRUITS ROUGES 14**

ganache chocolat blanc basilic, coulis de fruits rouges acidulé, meringue craquante

**TARTE AU CITRON À NOTRE FAÇON 14**

**FRAISES BASILIC 12**

**GLACES 10<sup>50</sup>**

Sélection de Cédric de la maison Coco Glaces, parfums selon saison

# C A P E L L O

28 bis Boulevard des Hortensias, 83120 Sainte-Maxime  
+33 (0)6 64 55 87 51 / alex@capelloxcapello.com

capelloxcapello.com

