

LA FORGE

FORMULE DES CAPUCINS

- ENTRÉES / STARTERS -

Oeuf mayonnaise revisité, paprika, algues

Revisited egg mayonnaise, smoked paprika & seaweed

OU

Jambon Serrano et melon

Serrano ham and melon

OU

Carpaccio de tomates multicolores et burrata

*Multicolored tomato carpaccio with burrata
Vegetarian option*

2 plats (entrée - plat ou plat - dessert)
2 courses (starter - main or main - dessert)

27,00

3 plats (entrée - plat - dessert)
3 courses (starter - main - dessert)

35,00

- PLATS / MAINS -

Suprême de volaille - Chicken supreme

Crème à l'andouille bretonne, écrasé de pommes de terre

Breton andouille cream sauce, mashed potatoes

OU

Filet de bar - Sea bass fillet

Farz noir et sa fondue de poireaux, légumes de saison, sauce lipig maison

Black buckwheat farz, leek fondue, seasonal vegetables, homemade lipig sauce

OU

Confit de canard - Duck confit

Sauce au vin rouge et écrasé de pommes de terre

Red Wine Sauce and Crushed Potatoes

OU

Curry de légumes, riz

Vegetarian Vegetable Curry with Rice

- DESSERTS -

Moelleux cœur coulant au chocolat - Chocolate lava cake

*Chantilly vanille de Madagascar
Madagascar vanilla whipped cream*

OU

Crème brûlée

*Vanille de Madagascar
Madagascar vanilla*

OU

Soupe de fraises de Plougastel, basilic

Chilled Plougastel strawberry soup with fresh basil



<https://laforgebrest.fr/>

jereserve.laforge@gmail.com

06.83.22.00.62

25 rue de Pontaniou
Les Ateliers des Capucins
29200 BREST

*Tous nos tarifs sont indiqués en euro (€) TTC, service compris
All our prices are in euros (€), taxes and service included*