

Carte Capitaine



Nous avons le plaisir de vous accueillir pour une promenade en mer avec brunch & baidnade

Pour 2 à 4

Coco

Menu 1

Pour 4 à 10

Marius

Menu 2

Pour :

De la part de :

A l'occasion de :

Invitation à utiliser le :

Carton d'invitation à renvoyer



à hello@capitainecoco.fr - 07 49 52 03 57



Carte à bord



☐ Menu 1

Menu 1 - Gourmet semi-gastro

Un chef du restaurant Aposto cuisine pour vous, à bord, en direct.

Huître amoureuse : huître de Camargue, pickles de criste marine, framboise, huile verte et oxalis

Fumé un mac : maquereau marqué à la flamme, black focaccia au fenouil, harissa, crudo de courgettes, chantilly wasabi

Favouilles : soupe de crabes façon bouillabaisse, croûtons, pommes de terre safranées, poisson du jour

Jardin partagé : riz rouge de Camargue en salade, courgettes farcies à la brousse, confit de légumes

Le parfum des fleurs : crème brûlée à la fleur de thym, biscuit aux fleurs

☐ Menu 2

Menu 2 - Tapas maison végétarien

Une cuisine méditerranéenne, colorée et savoureuse, faite maison.

Entrées au choix : cacik (yaourt au concombre frais), houmous, aubergines et poivrons marinés

Plat : aubergines à la parmesane

Desserts au choix: salade de fruits, brownie, cookie au beurre de cacahouete
Accompagnements : petits pains, thés glacés parfumés, citronnades

à hello@capitainecoco.fr

07 49 52 03 57

Menu 1



Menu 2



Menu 1



Carton d'invitation à renvoyer

