

# Lundi 31 Juillet 2017

## Nos formules fraîcheurs

Formule équilibre : 10.5€

Crudités et salade verte, soupe froide de betteraves au vinaigre balsamique, tarte aux courgettes, tomates, mozza et basilic.

## Les plats du jour

Nos Saveurs du Jour :

Gigot d'Agneau de 7 heures aux herbes de provence, pommes de terre au four sauce au yaourt, tomate provençale 15.5€

Filet de Poisson du marché en croute de chorizo, riz thai, galettes de carottes au sésame 15€

Pates à la Lucia 13.5€

Les Permanents du Cafouch :

Tartare de Boeuf (origine France) à la thaï ou à l'italienne 14.5€

Tartare de Saumon du Cafouch (origine Norvege) 15.5€

Menu du Cafouch ( Plat + dessert + café Ou thé) : 16.5€

Bobun de Boeuf , (plat seul 14.5€), dessert du jour (demandez le dessert du jour à votre serveur), café ou thé.

Les Sans Gluten du Cafouch :

Pâtes sans gluten, pistou du soleil aux olives noires et tomates confites, parmesan rapé 14€

Brochettes de Poulet Tandoori , (14€ seul), salade de fruits frais maison 16.5€

## Les desserts

les Intemporels :

Fromage blanc muesli ou miel ou coulis de fruits 4€ (3.5€ Nature)

Salade de fruits 5.5€

Fondant au chocolat noir 6.5€

Assiette de fromages 6€

Café et mignardises 6.9€

les Ephémères : 5.5€

Tiramisu aux fraises et menthe fraîches

Mousse de Nutella légère

Crumble de pommes à la cannelle

Carot cake aux épices et sa glace vanille