

Lundi 18 Decembre 2017

Nos formules fraicheurs

Formule équilibre : 10.5€

Crudités et salade verte, soupe de fèves à la coriandre, tarte aux poivrons et chèvre.

Formule équilibre de Noel : 15.5€

Crudités et salade verte, soupe de fèves à la coriandre, toasts au pain d'épice de foie gras maison, chutney de figues et oignons confits.

Les plats du jour

Nos Saveurs de Noel :

Filet de Cerf sauce grand veneur, émincé de pommes de terre à l'huile de truffe, tombée de fenouil 18.5€

Cassoulette de Noix de Pétoncles et Moules, riz madras, flan de choux fleur au parmesan 16€

Crevettes au pastis et tapenade, garniture du jour 15.9€

Les Permanents du Cafouch :

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

Brochette de Saumon et sauce tartare maison du Cafouch (origine Norvege) 15.5€

Menu de Noel du Cafouch (Plat + dessert + café Ou thé) : 18.50€

Risotto au foie gras et marron, ou pavé de saumon à la citronnelle (plat seul 15.5€), 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€

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

Les desserts

les Intemporels :

Fromage blanc muesli ou miel ou coulis de fruits 5€ (4.5€ Nature)

Salade de fruits 5.5€

Fondant au Raffaello 6.5€

Assiette de fromages 6€

Café et mignardises 6.9€

les Ephémères : 5.5€

Fondant au Chocolat noir

Tiramisu au citron

Mousse légère au Nutella

Buche glacée aux marrons maison 6.5€