

Jeudi 21 Septembre 2017

Nos formules fraicheurs

Formule équilibre : 10.5€

Crudités et salade verte, soupe de fèves à la coriandre, tarte au saumon et aneth.

Les plats du jour

Nos Saveurs du Jour :

Kefta de Boeuf, sauce tahina maison, semoule épicée, courgettes sautées 16.5€

Mixed grill, garniture du jour 15.5€

Daube de Poulpe, riz thai, galettes de carottes 15.5€

Pates à la putanesca 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€

Risotto aux fruits de mer OU Papillote de filet de Brosme au curry, (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 au ptit lu aux framboises

Mousse au chocolat et pistaches

Crumble de pommes à la cannelle

Cake à l'orange