

# Mardi 21 Novembre 2017

## Nos formules fraicheurs

Formule équilibre : 10.5€

Crudités et salade verte, soupe de courge, carottes, poireaux et pomme de terre, tarte aux légumes du soleil et cheddar.

## Les plats du jour

Nos Saveurs du Jour :

Sauté de Veau à la vanille, citron et gingembre, semoule épicée au marsala, tomate confite 16€

Filet de Merlu à la plancha, sauce champagne, riz thai, crumble de courgettes à la menthe 15.5€

Spaghetti aux 2 champignons persillés 13.5€

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

Carry Saucisse et son rougail, garniture du jour, (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 5€ (4.5€ 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€

Tarte à l'orange meringuée

Mousse de fraises fraîches et fleur d'oranger

Crumble de pomme à la vanille gousse

Tiramisu original