

Mardi 23 Octobre 2018

Les plats du jour

Laissez-vous surprendre !

Au gré du marché, la carte du jour :

- * Magret de Canard aux fruits rouges et crème de balsamique, Quinoa aux herbes, carottes glacées au gingembre 15.9€
- * Bar entier à l'anis vert et citron, potatoes, sauce basilic, aubergine confite au miel 16.5€
- * Tagliatelles fraîches au pistou, jambon cru et roquette 14€

Les Permanents du Cafouch :

- * Tartare de Boeuf (origine France) à la thaï ou à l'italienne 15.5€
- * Brochette de Saumon au pavot et sauce tartare maison 15.5€

Les petits menu sans gluten : 16.5€

- * Poulet Korma + salade de fruits. (Plat seul 14€)

La Formule du midi : 16.5€

- * Dos de Lieu noir, sauce au beurre blanc et combawa OU Foie de Veau à la Vénitienne + le dessert de la formule qui vous est proposé par votre serveuse + café ou thé à la menthe. Les plats sont vendus 14.5€ sans dessert.

Nos formules fraîcheurs

Formule équilibre : 11€

Petite salade et ses crudités, soupe de navets au noilly prat, tarte au saumon, poireaux et cèpes.

Les desserts

Les Intemporels:

- * Fromage blanc muesli ou miel ou coulis de fruits rouges 5€ (4.5€ nature)
- * Salade de fruits 5.5€
- * Fondant au chocolat noir 6€
- * Assiette de fromages 6€
- * Café et mignardises 6.9€

Les Ephémères: 5.5€

- * Mousse de praliné et sésame
- * Crème brûlée à la pistache
- * Tiramisu au nutella et framboises fraîches
- * Crumble de pommes à la vanille