

Vendredi 18 Janvier 2019

Les plats du jour

Laissez-vous surprendre !

Au gré du marché, la carte de Noël du jour :

- * Foie de Veau à la Vénitienne, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, tomate confite aux amandes 16.5€
- * Filet de Dorade, sauce beurre blanc au yuzu, riz aux oignons caramélisés, fondue de poireaux citronnée 15€
- * Penne aux artichauts, citron et basilic 13.5€

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€

- * Tartiflette du Cafouch + 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 fraicheurs

La Formule équilibre : 11.5€

Salade et crudités, Soupe de pois cassés à la menthe, Tarte aux carottes et gingembre.

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€
- * Café et mignardises 6.9€

Les Ephémères: 5.5€

- * Verrine de poires et framboises, chantilly à la vanille
- * Tiramisu au petit LU et pépites de chocolat
- * Cake à l'orange
- * Coulant au caramel beurre salé