

Lundi 23 Juillet 2018

Les plats du jour

Laissez-vous surprendre !

Au gré du marché, la carte du jour :

- * Brochette de Magret de Canard aux fruits rouges et crème de balsamique, boulgour aux herbes, courgettes froides à la grecque 15.9€
- * Filet de Loup, sauce vierge au yuzu, riz aux oignons caramélisés, sauté de légumes à la chinoise 15.5€
- * Ravioli aux aubergines et fromage 14€

Les Permanents du Cafouch :

- * Tartare de Boeuf (origine France) à la thaï ou à l'italienne 15.5€
- * Tartare de Saumon du Cafouch 15.5€

Les petits menu sans gluten : 16.5€

- * Brochette de Poulet Tandoori OU Pates sans gluten au pistou et tartare de tomates fraîches + salade de fruits. Les plats sans la salade de fruits sont vendus 14€

La Formule du midi : 16.5€

- * Fricassée de Poulet façon Basquaise + 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

Formule équilibre : 11€

Petite salade et ses crudités, soupe froide de fenouil aux 4 épices, tarte aux aubergines, tomates, parmesan et basilic.

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€

NOUVEAU !!

- * Les Glaces du Roi : Vanille de Madagascar, citron, sorbet chocolat, peches de saison : 2 boules au choix 5.5€

Les Ephémères: 5.5€

- * Tiramisu au chocolat
- * Crumble de pommes à la vanille
- * Soupe glacée de melon au basilic
- * Mousse de chocolat noir et fraises fraiches

Lundi 23 Juillet 2018