

# Vendredi 23 Mars 2018

## Les plats du jour

Laissez-vous surprendre !

Au gré du marché, la carte du jour :

- \* Alouette sans tete, polenta crémeuse, brocoli à l'anglaise 15.9€
- \* Bar entier roti, riz thai, poêlée de courgettes et aubergines 17.5€
- \* Risotto aux 2 Saumons 14€

Les Permanents du Cafouch :

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

Les petits menu sans gluten : 16.5€

- \* Poulet Korma 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 à la provençale OU Pluma de Porc mariné OU Pavé de Saumon laqué + le dessert de la formule qui vous est proposé par votre serveuse. Les plats sont vendus 14.5€ sans desserts.

## Nos formules fraicheurs

Formule équilibre : 11€

Petite salade et ses crudités d'hiver, soupe de fèves à la coriandre, tarte aux poireaux, carottes et sésame.

## 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 au chocolat et pistaches concassées
- \* Tiramisu à la clémentine et palet breton
- \* Tarte aux pommes caramélisées et noix
- \* Coulant au caramel beurre salé