

# Mercredi 18 Octobre 2017

## Nos formules fraicheurs

Le petit vegan du cafouch 10€

\* un curry de légumes sans curry ! des aubergines de la courge cuits doucement dans du lait de coco avec quelques épices douces de la coriandre fraîche et des pois chiche ! tout y est !

## Les plats du jour

Nos Saveurs du Jour :

- \* Porc au caramel, nouilles chinoises, tomate au four 15€
- \* Wok de Boeuf, nouilles chinoises, tomates au four 15.5€
- \* Filet d'Eglefin à la crème de yuzu, boulgour aux herbes, flan de carottes au gingembre 15.5€
- \* Entrecôte simmenthal 250g, potatoes carottes glacées 17.5€
- \* Pâtes au saint marcellin et ciboulette 12.5€

Les Permanents du Cafouch :

- \* Tartare de Boeuf (origine France) à la thaï ou à l'italienne 14.5€
- \* Brochette de Saumon au pavot, sauce tartare maison, (origine Norvege) 15.5€
- \* Entrecôte de Boeuf (250grs), potatoes et mesclun 22.5€

Le Menu du Jour: (Plat + Dessert + Café ou Thé) 16.5€

\* Blanquette de Saumon aux girolles, garniture du jour, (plat seul: 14.5€) Demandez le dessert du jour à votre serveur

Les Sans Gluten du Cafouch :

- \* Brochettes de Poulet mariné au citron et curry , (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€

\* Struddle aux poires

\* Mousse lemon curd meringuée

\* Tiramisu au nutella et framboises