

Jeudi 22 Fevrier 2018

Les plats du jour

La carte du Jour:

- * Magret de canard aux balsamique et épices douces, écrasé de pommes de terre, fenouil braisé 14.9€
- * Navarin d'agneau à l'ancienne 15.9€
- * Boconccini de saumon crème de chèvre, boulgour aux herbes terrine d'aubergines 14.9€
- * Carbonara à la pancetta 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 (origine Norvège), sauce tartare maison 15.5€
- * Entrecote Black Angus (250grs), gratin dauphinois, mesclun 22.5€

La Formule du Jour (plat + dessert+ café ou thé):16.5€

- * Filet de dorade ou supions en persillade, (le plat seul 14.5€ hors formule demandez le dessert de votre formule à votre serveur)

Le Sans Gluten: Formule (Plat + Salade de fruits) 16.5€

- * Poulet Korma au lait de coco, garniture du jour. (plat seul 14€)

Nos formules fraicheurs

Formule équilibre 11€

- * Légumes cuisinés du jour, soupe de fenouil, tarte aux légumes du soleil et saumon fumé ou tarte tomate mozza 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€

Les Ephémères: 5.5€

- * Tiramisu au citron
- * Tiramisu aux fraises
- * Tarte aux poires et pépites de chocolat