

Vendredi 15 Decembre 2017

Nos formules fraicheurs

Formule équilibre 11€

* légumes cuisinés du jour, velouté de courgettes menthe, tarte tomates mozza basilic

Les plats du jour

La carte du Jour:

- * Ballotine de Poulet au foie gras et mendiants, gratin dauphinois, navets confits 15.9€
- * Crevettes à la tapenade et pastis, quinoa aux herbes, crumble de courges et courgettes 15.5€
- * Tagliatelles fraîches au Saumon fumé sauvage d'Ecosse 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 (origine Norvège) 15.5€
- * Entrecote Black Angus (250grs), gratin dauphinois et mesclun 22.5€

Le Menu sans Gluten: (plat + dessert) 16.5€

Poulet Korma (14€ seul) + salade de fruits maison

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

Burger de Noel OU Cassolette de la mer , garniture du jour, (plat seul 14.5€)

Demandez le dessert de votre formule à votre serveur.

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 Original
- * Gateau à l'orange
- * Tiramisu à la crème de marron