

Mardi 20 Fevrier 2018

Les plats du jour

La carte du Jour:

- * Alouette sans tête de Nadia, un délice, riz thai, carottes glacées 14.9€
- * Filet de Dorade plancha, émulsion aux herbes, quinoa, terrine d'aubergines 14€
- * Risotto aux deux Saumons 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€

- * Parmentier de Canard aux cèpes OU Crumble de Dos de Cabillaud , (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 fraîcheurs

Formule équilibre 11€

- * Légumes cuisinés du jour, soupe de carottes gingembre, tarte aux 3 fromages

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 spéculoos
- * Tiramisu nutella framboise
- * Gateau à l'orange