



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END 21-22 MARS 2025

Entrées froides

Foie gras de canard du Sud-Ouest
Terrine de raie aux agrumes
Œuf en gelée au saumon fumé Écossais
Comme un avocat Crabe et Crevettes
Coquille de saumon Écossais
Saumon fumé Écossais maison
Blinis
Délice de tomate au thon
Tartare de saumon Écossais
Œuf en gelée jambon
Pâté croûte canard champion de France junior
Pâté croûte retour de chasse
Pâté croûte cochon noisettes

Entrées chaudes

Bouchée à la reine ,
Crêpe Parisienne, Tarte Sicilienne,
Feuilleté saucisse, Foccacia,
Feuilleté au jambon, Feuilleté estival
Pizza Arlequin, Pissaladière,
Cake jambon olives,
Croque-monsieur,
Quiche Lorraine, Quiche saumon,
Quiche poulet,
Pithiviers cochon élevé au lin
Pâté de pomme de terre à la truffe

Plats chauds

Paëlla
Chou farci cochon élevé au lin
Suprême de pintade polenta
aux herbes fraîches
Choucroute garnie
Pilons de poulets grillés, Saucisses grillés
Brandade de morue
Barbue Bretonne fenouil confit à la tomate
Filet de Saint Pierre Breton aux agrumes
Cabillaud Breton en croûte de chorizo,
mini ratatouille

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Purée de carottes, Lentilles
Pommes dauphines, Grenailles,
Fenouil confit à la tomate,
Pommes de terre vapeur
Endives braisées, Ratatouille
Purée de pommes de terre
Épinards à la crème,
Polenta aux herbes fraîches,
Soupe de légumes,
Risotto aux légumes,
Légumes grillés,
Asperges fraîches des Landes

Desserts

Crème caramel, île flottante,
Tiramisu café, Mousse au chocolat
Crème brûlée, Flan grand-mère,
Riz au lait, Clafoutis aux fruits

01 47 83 79 85

cambronne@charcuterie-joly.fr

E
N
Z
Z
O
R
B
M
A
C
E
D
R