LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END 23-24 MAI 2025

Entrées froides

Foie gras de canard du Sud-Ouest
Terrine de raie aux agrumes
Millefeuille saumon fumé Ecossais
Œuf en gelée au saumon fumé Écossais
Comme un avocat Crabe et Crevettes
Coquille de saumon Écossais
Crémeux asperges saumon fumé
Saumon fumé Écossais maison, Blinis
Fond d'artichaut Breton vinaigrette
Délice de tomate au thon
Tartare de saumon Ecossais
Œuf en gelée jambon
Pâté croûte caille poires pistaches
Pâté croûte canard champion de France junior
Pâté croûte en traversin cochon noisettes

Entrées chaudes

Bouchée à la reine ,
Tarte Sicilienne, Feuilleté saucisse,
Croque- monsieur
Feuilleté au jambon, Feuilleté estival
Pithiviers cochon volaille embeurrée de chou
Feuilleté poulet piperade
Accras de morue, Brioche Lyonnaise
Pissaladière
Cake jambon olives
Quiche Lorraine, Quiche poulet
Quiche saumon, Quiche oignons
Coulibiac de saumon

01 47 83 79 85
cambronne@charcuterie-joly.fr

Plats chauds

-Ris de veau aux délices des bois
-Cannelloni de bœuf aux légumes
-Jambonnette de volaille farcie chorizo, pignons de pin basilic
-Pilons de poulets grillés, saucisses grillées , Travers de porc grillés
-Brandade de morue
-Coulibiac de saumon
-Blanquette de lotte Bretonne julienne de légumes
-Filet de sole farci saumon risotto asperges
-Filet de Saint Pierre Breton aux agrumes

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Purée de carottes,
Risotto asperges vertes,
Pommes dauphines,
Endives braisées, Grenailles
Poêlée de légumes,
Purée de pommes de terre,
Épinards à la crème,
Légumes grillés, P. de terre vapeur,
Julienne de légumes fraîches

Desserts

Crème caramel, Île flottante,
Tiramisu café, Mousse au chocolat
Crème brûlée, Flan grand-mère,
Riz au lait

WEEK END SAMEDI DIMANCHE