LE 3 RUE DE LOURMEL

MENU DU WEEK END DU 13-14 JUIN 2025

Entrées froides

Foie gras de canard maison
Œuf en gelée au saumon fumé
Œuf en gelée au jambon
Saumon mariné à l'aneth
Milles crêpes
Tartare de saumon
Fond d'artichaut vinaigrette
Terrine de Saint Jacques
Salade Paradisio
Comme un avocat crabe et crevettes
Coquille de Saumon
Saumon fumé Ecossais maison
Carpaccio de rosbeef
Pâté croûte canard foie gras
Pâté croûte rustique
Tourte volaille gambas

Entrées chaudes

Feuilleté Estival, Focaccia
Feuilleté saumon légumes
Pizza jambon champignons
Cake jambon olives
Pissaladière
Feuilleté saucisse, Wrap poulet crudités
Quiche petits légumes individuelle
Quiche fromage individuelle
Quiche Lorraine individuelle
Quiche Niçoise individuelle
Pizza tomates anchois
Tarte Sicilienne, Gougère
Quiche lorraine
Quiche saumon légumes

01 45 79 23 49
lourmel@charcuterie-joly.fr

Plats chauds

-Tartare de bar et daurade, mangue et huile vanillée
-Paëlla
-Lieu jaune, vinaigrette croquante
-Brandade de morue
-Salade de museau vinaigrette
-Quenelle de volaille
-Boulette de cochon, sauce tomate basilic
-Jarret braisé
-Mignon de veau, julienne de légumes
-Pilons de poulets grillés
-Lasagnes de légumes

Légumes

Risotto vert
Purée
Légumes grillés
Grenailles
Artichaut Breton
Gratin dauphinois
Endives braisées
Purée de carottes

Desserts

Tiramisu café, Ile flottante
Chocolat Liégeois
Crème caramel
Crème brûlée
Mousse au chocolat
Flan grand mère
Millefeuille vanille caramel beurre salé
Tarte bourdaloue