LE 3 RUE DE LOURMEL

MENU DU WEEK END
DU 06-07 FEVRIER 2026

Entrées froides

-Foie gras de canard maison
-Œuf en gelée au saumon fumé
-Œuf en gelée au jambon
-Saumon mariné à l'aneth
-Tartare de saumon
-Pamplemousse cocktail
-Terrine de Saint Jacques
-Coquille de Saumon
-Saumon fumé
-Pâté croûte caille poire pistaches
-Pâté croûte canard festif
-Tourte volaille cochon foie gras
-Petits fours salés (sur commande)

Entrées chaudes

Feuilleté au jambon
Mini cake jambon olives
Pissaladière, Bouchée à la reine
Friand
Croque- monsieur saumon fromage
Feuilleté saucisse
Quiche petits légumes individuelle
Quiche fromage individuelle
Quiche Lorraine individuelle
Quiche Niçoise individuelle
Pizza tomates anchois
Tarte Sicilienne, Gougère
Quiche lorraine
Quiche saumon légumes

Plats

-Arancini de veau, jus corsé
-Feuilleté savoyard
-La véritable saucisse purée
-Choucroute
-Rouget farci, flan de légumes, sauce crème vin blanc safrané
-Cabillaud pané, sauce gribiche
-Brochette de St jacques, risotto aux cèpes, sauce forestière
-Brandade de morue

Légumes

Soupe de légumes
Risotto aux cèpes
Purée de P. de terre
Grenailles
Légumes grillés
Riz nature
Gratin dauphinois
Purée de carottes
Endives braisées

Desserts

Clafoutis aux poires
Watrouchka
Ile flottante
Tiramisu café
Flan grand mère
Crème caramel
Mousse au chocolat
Crème brûlée
Riz au lait

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