Joly

LE 3 RUE DE LOURMEL

MENU DU WEEK END
20-21 MARS

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
-Coquille de Saumon
-Terrine de Saint Jacques
- Saumon fumé
-Comme un avocat
-Carpaccio de rosbeef
-Pâté croûte pigeon fumé,
poire pochée au vin rouge, foie gras
(médaille d'argent au championnat de
de France des moins de 30 ans)
-Pâté croûte rustique
-Tourte cochon volaille foie gras
-Petits fours salés (sur commande)

Entrées chaudes

Pissaladière
Mini cake jambon olives
Feuilleté au jambon
Feuilleté saucisse
Croque- Monsieur au saumon
Focaccia comté mortadelle
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

-Cuisse de canard à l'orange,
pommes dauphines
-Rillons
-Caille farcie foie gras et fruits secs
-Véritable saucisse purée
-Pilons de poulets grillés
-Quenelle de brochet sauce Nantua
-Brochette de St Jacques,
risotto aux légumes
-Brandade de morue
-Pavé de saumon aux agrumes

Grillades en boutique ce Week end!
A partir de jeudi

Légumes

Purée de P. de terre
Purée de carottes
Grenailles, Riz nature
Légumes grillés
Gratin dauphinois
Risotto aux légumes
Pommes dauphines
Endives braisées

Desserts

Ile flottante
Tiramisu café
Flan grand mère
Chocolat Liégeois
Crème caramel
Mousse au chocolat
Crème brûlée

JOYEUX NOËL