



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END SPECIAL PÂQUES
03-04 AVRIL 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecossais
- Saumon fumé Ecossais
- Blinis
- Millefeuille de saumon fumé
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecossais
- Terrine de lotte et saumon
- Tartare de saumon Ecossais
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Délice de tomate au thon
- Pamplemousse cocktail
- Pâté croûte de Pâques
- Pâté croûte canard champion de France
- Pâté croûte cochon noisettes

Entrées chaudes

- Accras de morue
- Cake saumon chèvre aneth
- Cake jambon olives
- Gâteau de pommes de terre
- Tarte Sicilienne
- Tatin de chèvre
- Quiche Lorraine, Quiche saumon
- Coquille Bretonne
- Bouchée à la reine
- Crêpe parisienne
- Pissaladière
- Feuilleté au jambon
- Feuilleté estival
- Pizza au jambon

Plats chauds

- Gigot d'agneau,
moquettes de Vendée
- Magret de canard à l'orange
- Moussaka
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons
- Choucroute garnie
- Brandade de morue
- Pavé de thon aux saveurs d'Asie
- Lotte Bretonne coco citronnelle
- Brochette de St Jacques,
risotto vert

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Purée de carottes,
Potatoes, Risotto vert, Lentilles,
Purée,
Légumes grillés, Ratatouille,
Endives braisées, Epinards nature
Pommes dauphines,
Poêlée de légumes,
Gratin de chou-fleur Breton,
Asperges fraîches des Landes

Desserts

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

01 47 83 79 85

cambronne@charcuterie-joly.fr

E
N
N
O
R
B
M
A
C
E
U
R