



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END 27-28 MARS 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecossais
- Saumon fumé Ecossais
- Blinis
- Fond d'artichaut Ecossais
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecossais
- Terrine de Saint Jacques
- Tartare de saumon Ecossais
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Délice de tomate au thon
- Pâté croûte jambon pistaches
- Pâté croûte canard champion de France
- Tourte caille coings pistaches

Entrées chaudes

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

Plats chauds

- ½ coquelet aux morilles
- Jarret de veau confit, gratin de macaroni
- Endives au jambon
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons
- Choucroute garnie
- Brandade de morue
- Saumon Ecossais Chermoula
- Filet de cabillaud Breton, purée à l'andouille
- Brochette de St Jacques, risotto aux légumes

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Purée de carottes,
Pommes dauphines, Risotto légumes, Lentilles, Purée,
Légumes grillés, Gratin de macaroni, Epinards nature,
Poêlée de légumes,
Endives braisées,
Gratin de chou-fleur Breton,
Purée à l'andouille,
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

LE
Z
Z
O
R
B
M
A
C
E
U
R