Joly

LE 3 RUE DE LOURMEL

MENU DU WEEK END
27-28 MARS 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
-Coquille de Saumon
-Hure de saumon
- Saumon fumé
-Asperges blanches, sauce mousseline
-Comme un avocat crabe crevettes
-Carpaccio de rosbeef
-Pâté croûte cochon foie gras
-Pâté croûte canard à l'orange
-Petits fours salés (sur commande)

Entrées chaudes

Pissaladière, Feuilleté estival
Vol au vent gambas,
fondue de poireaux
Mini cake jambon olives
Feuilleté au jambon
Feuilleté saucisse
Croque- Monsieur
Pizza individuelle ratatouille chèvre
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

-Côte de veau, ratatouille
-Cordon bleu
-Pilons de poulets grillés
-Salade de poulpe
-Cannelloni de Saint jacques,
fondue de poireaux
-Brandade de morue
-Brochette de saumon et gambas,
gratin de courgettes à la menthe,
sauce Américaine

Grillades en boutique ce Week end!
A partir de jeudi

Légumes

Purée de P. de terre
Purée de carottes
Grenailles, Riz nature
Gratin dauphinois
Risotto vert, Légumes grillés
Ratatouille
Endives braisées
Gratin de courgettes à la
menthe

Desserts

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

JOYEUX PÂQUES