



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END 20-21 MARS 2026

Entrées froides

Terrine de lotte et saumon
Œuf en gelée au saumon fumé
Tartare de saumon Ecossais
Comme un avocat crabe crevettes
Coquille de saumon Ecossais
Saumon fumé Ecossais maison
Blinis
Terrine de raie aux agrumes
Délice de thon câpres parmesan
Œuf en gelée au jambon
Foie gras de canard du Sud-ouest
Pâté croûte volaille foie gras
Pâté croûte canard champion de France
Pâté croûte cochon noisettes

Entrées chaudes

Pissaladière, Feuilleté au jambon,
Feuilleté estival, Croque-Monsieur,
Cake saumon chèvre aneth,
Cake jambon olives, Tarte Sicilienne
Gâteau de P. de terre,
Tatin de chèvre, Quiche Lorraine,
Quiche saumon, Quiche Bretonne,
Accras de morue,
Petite tourte tout cochon,
Petite tourte terre et mer

Plats chauds

Filet mignon de veau, ratatouille
Suprême de pintade, flan de petits
légumes
Tartiflette
Pilons de poulets grillés
Choucroute garnie
Brandade de morue
Cannelloni de saumon courgettes
tomates
Filet de bar Breton, risotto
asperges

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Purée de carottes,
Pommes dauphines, Risotto
asperges, Lentilles, Purée,
Légumes grillés, Flan petits
légumes, Epinards nature,
Poêlée de légumes Ratatouille,
Endives braisées,
Gratin de chou-fleur Breton,
Soupe de légumes

Desserts

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

01 47 83 79 85

cambronne@charcuterie-joly.fr

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