



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
17-18 AVRIL 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecosais
- Saumon fumé Ecosais
- Blinis
- Terrine de lotte et saumon
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecosais
- Pamplemousse cocktail
- Tartare de saumon Ecosais
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Délice de tomate au thon
- Pamplemousse cocktail
- Asperges fraîches des Landes
- Pâté croûte canard champion de France
- Pâté croûte volaille fruits secs
- Pâté croûte jambon pistaches

Entrées chaudes

- Cake saumon chèvre aneth
- Cake jambon olives
- Accras de morue
- Gâteau de pommes de terre
- Tarte Sicilienne
- Feuilleté saucisse
- Quiche Lorraine, Quiche saumon
- Crêpe Parisienne
- Coulibiac de saumon
- Croque-monsieur
- Feuilleté au jambon
- Feuilleté estival
- Pissaladière
- Pizza Arlequin

Plats chauds

- Parmentier de canard
- Suprême de pintade farci, poêlée printanière
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées
- Rillons
- Brandade de morue
- Lieu jaune Breton , flan d'épinards
- Brochette de Saint Jacques, risotto tomate
- Coulibiac de saumon

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Purée de carottes,
Potatoes, Risotto tomate, Lentilles,
Légumes grillés, Purée
Flan d'épinards, Epinards nature
Pommes dauphines,
Poêlée printanière, Ratatouille
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