LE 3 RUE DE LOURMEL

MENU DU WEEK END
17-18 AVRIL 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
-Terrine à l'espagnole
-Coquille de Saumon
-Comme un avocat, Saumon fumé
-Délice de thon et tomates
-Asperges blanches, sauce mousseline
-Carpaccio de rosbeef
-Pâté croûte pintade à l'estragon
-Pâté croûte cochon foie gras
-Tourte volaille, foie gras et fruits secs
-Petits fours salés (sur commande)

Entrées chaudes

Pissaladière, Feuilleté estival
Mini cake jambon olives
Feuilleté au jambon
Croque-Monsieur
Feuilleté saucisse
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

-Cuisse de lapin chasseur,
tagliatelles aux herbes
-Carré de veau Orloff, jus corsé
-Cannelloni d'agneau aux petits légumes,
jus romarin
-Brochette de St Jacques,
risotto vert
-Brandade de morue
-Dos de cabillaud, sauce crème vin blanc,
ratatouille

Grillades en boutique ce Week end!
A partir de jeudi

Légumes

Purée de P. de terre
Grenailles
Gratin dauphinois
Légumes grillés
Risotto vert
Endives braisées
Riz nature
Tagliatelles aux herbes
Ratatouille

Desserts

Ile flottante
Tiramisu café
Crème caramel
Flan grand mère
Mousse au chocolat
Crème brûlée
Tarte bourdaloue