



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
10-11 AVRIL 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecossais
- Saumon fumé Ecossais
- Blinis
- Terrine de Saint Jacques
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecossais
- Pamplemousse cocktail
- Tartare de saumon Ecossais
- 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 cochon noisettes

Entrées chaudes

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

Plats chauds

- Tête de veau, sauce gribiche
- Rôti de veau à l'Italienne, poêlée de légumes
- Tajine d'agneau, semoule aux fruits secs
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées
- Rillons
- Brandade de morue
- Chou farci St Jacques
- Filet de sandre sur risotto aux asperges
- Coulibiac de saumon

Légumes

- Gratin dauphinois,
- Galette de courgettes,
- Purée de carottes,
- Grenailles, Risotto sperges,
- Lentilles, Purée,
- Légumes grillés,
- Semoule aux fruits secs,
- Epinards nature
- Pommes dauphines,
- Poêlée de légumes,
- 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
Z
Z
O
R
B
M
A
C
E
U
R