



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
24-25 AVRIL 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecosais
- Saumon fumé Ecosais
- Blinis
- Terrine de Saint-Jacques
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecosais
- Tartare de saumon Ecosais
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- 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
- Quiche Lorraine, Quiche saumon
- Crêpe Parisienne
- Feuilleté au jambon
- Feuilleté estival
- Pissaladière

Plats chauds

- Arancini
- Filet mignon de veau, flan de petits légumes
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons
- Brandade de morue
- Barbue Bretonne, risotto aux asperges
- Saumon chermoula

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Purée de carottes,
Grenailles, Risotto aux asperges,
Lentilles, Flan de petits légumes,
Légumes grillés, Purée,
Epinards nature,
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
N
O
R
B
B
A
M
C
A
M
B
R
O
N
N
E
R
U
E
C
A
M
B
R
O
N
N
E