



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END  
29-30 MAI 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
- Millefeuille de saumon fumé
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Hure de saumon
- Fond d'artichaut vinaigrette
- Pâté croûte canard champion de France
- Pâté croûte volaille foie gras
- Pâté croûte cochon noisettes

## Entrées chaudes

- Cake saumon chèvre aneth
- Cake jambon olives
- Accras de morue
- Gâteau de pommes de terre
- Tarte Sicilienne
- Croque-monsieur forestier
- Quiche Lorraine, Quiche saumon
- Tatin de chèvre
- Coulubiack de saumon
- Feuilleté au jambon
- Feuilleté estival
- Pissaladière
- Focaccia

## Plats chauds

- Ris de veau au sautoir porto aux délices des bois
- Magret de canard aux pêches
- Gratin de pâtes jambon et truffe
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons, Rib's
- Brandade de morue
- Saumon chermoula
- Brochette de Saint Jacques, risotto asperges
- Barbue Bretonne, flan d'épinards

## Légumes

Gratin dauphinois,  
Galette de courgettes,  
Purée de carottes,  
Potatoes, Risotto asperges,  
Légumes grillés, Purée,  
Epinards nature, Lentilles  
Flan de petits légumes,  
Flan d'épinards,  
Poêlée de légumes,  
Pommes dauphines,  
Artichauts Bretons,  
Tagliatelles fraîches

## 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](mailto:cambronne@charcuterie-joly.fr)

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