



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
22-23 MAI 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecossais
- Saumon fumé Ecossais
- Blinis
- Terrine de lotte et saumon
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecossais
- Délice de tomate au thon
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Fond d'artichaut Breton
- Pâté croûte canard champion de France
- Pâté croûte volaille foie gras
- Pâté croûte XL cochon noisettes

Entrées chaudes

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

Plats chauds

- Suprême de pintade,
poêlée de légumes
- Moussaka
- Tête de veau, sauce gribiche
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons, Rib's
- Travers de porc grillés
- Brandade de morue
- Filet de cabillaud,
flan de petits légumes
- Brochette de St Jacques,
risotto courgettes
- Filet de rouget farci,
mini ratatouille

Légumes

- Gratin dauphinois,
- Galette de courgettes,
- Purée de carottes,
- Potatoes, Risotto courgettes,
- Légumes grillés, Purée,
- Epinards nature, Lentilles
- Endives braisées,
- Flan petits légumes,
- Poêlée de légumes,
- Pommes dauphines, Ratatouille
- Artichauts Bretons

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