LE 3 RUE DE LOURMEL

MENU DU WEEK END
22-23 MAI 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, Salade Paradisio
-Coquille de Saumon
-Comme un avocat, Artichaut Breton
-Saumon fumé, Terrine saumon rouget
-Asperges blanches, sauce mousseline
-Carpaccio de rosbeef
-Salade de museau vinaigrette
-Pâté croûte caille poires et pistaches
-Pâté croûte cochon volaille foie gras
-Petits fours salés (sur commande)

Entrées chaudes

Pissaladière, Feuilleté estival
Mini cake jambon olives
Feuilleté au jambon
Feuilleté saucisse
Focaccia
Croque-Monsieur jambon, champignons
Quiche petits légumes individuelle
Quiche fromage individuelle
Quiche Lorraine individuelle
Quiche Niçoise individuelle
Pizza tomates anchois
Tarte Sicilienne, Gougère
Quiche lorraine
Quiche saumon légumes

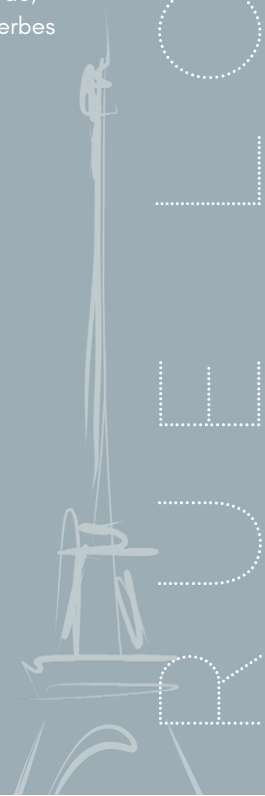
01 45 79 23 49
lourmel@charcuterie-joly.fr

Plats

-Cabillaud pané, sauce gribiche
-Brochette de St Jacques, risotto vert
-Brandade de morue
-Filet de sole farci, asperges au pluriel
-Feuilleté Paysan
-Courgette farcie
-Demi coquelet aux morilles
-Cuisse de lapin à la moutarde, estragon, tagliatelles aux herbes
-Lasagnes aux légumes

Légumes

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

Desserts

Ile flottante
Tiramisu café
Crème caramel
Flan grand mère
Mousse au chocolat
Crème brûlée
Riz au lait