LE 3 RUE DE LOURMEL

MENU DU WEEK END
29-30 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
-Fond d'artichaut Norvégien
-Saumon fumé, Terrine à l'espagnole
-Asperges blanches, sauce mousseline
-Carpaccio de rosbeef
-Tomate éventail mozzarella
-Pâté croûte volaille noisettes
-Pâté croûte canard festif
-Pâté croûte cochon foie gras fruits secs (Vice champion de France)
-Tourte rustique

Entrées chaudes

Pissaladière, Feuilleté estival
Mini cake jambon olives
Feuilleté au jambon
Feuilleté saucisse, Saucisson brioché
Pizza 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

Plats

-Salade de poulpe
-Brochette de St Jacques, risotto tomate
-Brandade de morue
-Saumon, vinaigrette croquante
-Magret de canard à l'orange
-Arancini d'agneau, jus de viande
-Véritable saucisse, purée

Légumes

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

Desserts

Ile flottante
Tiramisu café
Crème caramel
Flan grand mère
Mousse au chocolat
Crème brûlée
Tarte crème d'amande abricots

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