



LE 3 RUE DE LOURMEL
MENU DU WEEK END
15-16 MAI 2026

LE MAGASIN SERA OUVERT JEUDI 14 MAI
DE 9H15 À 13H30

VENDREDI 15 ET SAMEDI 16 MAI OUVERT TOUTE LA JOURNÉE
AUX HORAIRES HABITUELS

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, Terrine espagnole
- Coquille de Saumon
- Comme un avocat
- Saumon fumé, Terrine saumon rouget
- Asperges blanches, sauce mousseline
- Carpaccio de rosbief
- Pâté croûte rustique
- Pâté croûte pintade estragon
- Tourte cochon foie gras
- Petits fours salés (sur commande)

Entrées chaudes

- Pissaladière, Feuilleté estival
- Mini cake jambon olives
- Feuilleté au jambon
- Feuilleté saucisse
- Pizza provençale individuelle
- Pain suisse 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

- Thon tataki, vinaigrette gourmande
- Brochette de St Jacques, risotto aux épices douces, sauce crème vin blanc
- Brandade de morue
- Arancini de gambas, sauce Américaine
- Feuilleté de P. de terre à la truffe
- Tomate farcie
- Volaille farcie, cèpes ,girolles, mini ratatouille et jus corsé
- Lasagnes aux légumes

Légumes

- Purée de P. de terre
- Grenailles
- Gratin dauphinois
- Légumes grillés
- Risotto aux épices douces
- Endives braisées
- Riz nature
- Mini ratatouille

Desserts

- Ile flottante
- Tiramisu café
- Crème caramel
- Flan grand mère
- Mousse au chocolat
- Crème brûlée
- Tarte aux poires

