



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
12-13 JUIN 2026

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

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecossois
- Saumon fumé Ecossois
- Blinis
- Terrine de raie Bretonne aux agrumes
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecossois
- Tartare de saumon
- Pamplemousse cocktail
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Délice de tomate au thon
- Fond d'artichaut Breton
- Chou-fleur Breton vinaigrette
- Pâté croûte canard champion de France junior
- Pâté croûte caille poires pistaches
- Pâté croûte XL Le Carlito cochon, piquillos, chorizo, estragon

Entrées chaudes

- Cake saumon chèvre aneth
- Cake jambon olives
- Accras de morue
- Quiche Lorraine
- Quiche saumon, Quiche légumes
- Tarte Sicilienne, Pissaladière
- Feuilleté au jambon
- Feuilleté estival
- Focaccia légumes
- Focaccia nature
- Feuilleté saucisse

Plats chauds

- Filet mignon de veau à la Provençale, flan de petits légumes
- Boeuf confit mini ratatouille
- Langue de veau vinaigrette
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons
- Brandade de morue
- Thon aux saveurs d'Asie
- Filet de lieu jaune Breton, vinaigrette croquante

Légumes

- Gratin dauphinois,
- Galette de courgettes,
- Légumes grillés, Purée,
- Epinards nature, Lentilles
- Flan de petits légumes,
- Poêlée de légumes,
- Grenailles,
- Artichauts Bretons,
- Mini ratatouille, Potatoes,
- Chou-fleur Breton vinaigrette,
- Fenouil rôti à la tomate

Desserts

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

01 47 83 79 85

cambronne@charcuterie-joly.fr