



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
26-27 JUIN 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
- Tartare de saumon
- Pamplemousse cocktail
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Terrine de courgettes à la menthe
- Délice de tomate au thon
- Chou-fleur Breton vinaigrette
- Fond d'artichaut Breton
- Poireaux frais
- Pâté croûte canard champion de France junior
- Pâté croûte Le Carlito à la volaille
- Pâté croûte cochon noisettes

Entrées chaudes

- Cake saumon chèvre aneth
- Cake jambon olives
- Accras de morue
- Quiche Lorraine, Quiche saumon
- Tarte Sicilienne, Tatin de chèvre
- Feuilleté au jambon
- Feuilleté estival, Focaccia légumes
- Feuilleté piperade poulet mariné
- Feuilleté saucisse
- Coulubiach de saumon

Plats chauds

- Jarret de veau confit, gratin de macaroni
- Couscous
- Travers de porc grillés
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons
- Brandade de morue
- Coulubiach de saumon
- Filet de maigre Breton, confit de fenouil à la tomate
- Arancini de gambas

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Chou fleur Breton vinaigrette,
Lentilles, Purée, Légumes grillés,
Confit de fenouil à la tomate,
Epinards nature, Poêlée de légumes,
Gratin de macaroni,
Potatoes, Artichaut Breton vinaigrette,
Haricots verts frais,
Blanc de poireau frais

Desserts

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

01 47 83 79 85

cambronne@charcuterie-joly.fr

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