



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
05-06 JUIN 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecosais
- Saumon fumé Ecosais
- Blinis
- Terrine de lotte et saumon
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecosais
- Tartare de saumon
- Pamplemousse cocktail
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Chou-fleur Breton vinaigrette
- Fond d'artichaut Breton
- Pâté croûte canard champion de France
- Pâté croûte volaille fruits secs
- Pâté croûte jambon pistaches

Entrées chaudes

- Cake saumon chèvre aneth
- Cake jambon olives
- Accras de morue
- Quiche Lorraine
- Quiche saumon
- Tatin de chèvre
- Tarte Sicilienne
- Feuilleté jambon champignons
- Feuilleté estival
- Pissaladière
- Focaccia

Plats chauds

- Arancini
- Rable de lapin farci risotto tomate
- Tête de veau sauce gribiche
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons, Rib's
- Brandade de morue
- Cannelloni saumon courgettes tomates
- Filet de lotte Bretonne coco citronnelle

Légumes

- Gratin dauphinois,
- Galette de courgettes,
- Risotto tomate,
- Légumes grillés, Purée,
- Epinards nature, Lentilles
- Flan de petits légumes,
- Poêlée de légumes,
- Pommes dauphines,
- Artichauts Bretons,
- Compotée courgettes tomates

Desserts

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

01 47 83 79 85

cambronne@charcuterie-joly.fr

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