



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
03-04 JUILLET 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecosais
- Saumon fumé Ecosais
- Blinis
- Terrine de Saint Jacques
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecosais
- Tartare de saumon
- Pamplemousse cocktail
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- 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

Plats chauds

- Caille farcie à la Normande
- Filet mignon de porc, flan d'épinards
- Travers de porc grillés
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons
- Brandade de morue
- Saumon chermoula
- Encornet farci à la Provençale

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Chou fleur Breton vinaigrette,
Lentilles, Purée, Légumes grillés,
Fenouil rôti à la tomate,
Epinards nature, Poêlée de légumes,
Julienne de légumes,
Potatoes, Haricots verts frais,
Blanc de poireau frais,
Flan d'épinards

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