



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
10-11 JUILLET 2026

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

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
- Délice de tomate au thon
- Chou-fleur Breton vinaigrette
- Boeuf cuit aux aromates
- Poireaux frais
- Pâté croûte canard champion de France junior
- Pâté croûte jambon pistaches

Entrées chaudes

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

Plats chauds

- Suprême de volaille, vinaigrette croquante
- Arancini
- Travers de porc grillé
- Pilons de poulets grillés,
- Saucisses grillées
- Rillons
- Brandade de morue
- Filet de lotte Bretonne, vinaigrette gourmande
- Cannelloni gambas poireaux

Légumes

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

Desserts

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

01 47 83 79 85

cambronne@charcuterie-joly.fr