



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
17-18 JUILLET 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecossais
- Saumon fumé Ecossais
- Blinis
- Terrine de St Jacques
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecossais
- Tartare de saumon
- Pamplermousse cocktail
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Déllice de tomate au thon
- Chou-fleur Breton vinaigrette
- Pâté croûte canard champion de France junior
- Pâté croûte cochon noisettes

Entrées chaudes

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

Plats chauds

- Cuisse de canard aux cerises
- Veau Vitello
- Pilons de poulets grillés,
- Saucisses grillées
- Rillons
- Brandade de morue
- Filet de Merlu Breton, julienne de légumes fraîche
- Raie ravigote

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Chou fleur Breton vinaigrette,
Lentilles, Purée, Légumes grillés,
Fenouil rôti à la tomate,
Epinards nature, Poêlée de légumes, Haricots verts frais,
Julienne de légumes

Desserts

Crème caramel,
Tiramisu café, Mousse au chocolat,
Riz au lait

01 47 83 79 85

cambronne@charcuterie-joly.fr

LE
Z
Z
O
R
B
W
A
C
E
U
R