



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
28-29 AOÛT 2026

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

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 Ecossais
- Délice de thon au thon
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Pamplémousse cocktail
- 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
- Tatin de chèvre
- Feuilleté saucisse
- Feuilleté jambon

Plats chauds

- Rôti de veau,
flan de petits légumes
- Arancini sauce tomate
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons
- Quenelle de brochet
- Filet de bar, risotto vert
- Encornet à la Provençale

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Chou fleur vinaigrette,
Lentilles, Purée, Légumes grillés,
Risotto vert, Flan de petits légumes,
Epinards nature, Poêlée de
légumes, Haricots verts frais,
Purée de carottes, Endives braisées

Desserts

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

01 47 83 79 85

cambronne@charcuterie-joly.fr