



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
04-05 SEPTEMBRE 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 lotte et saumon
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecossais
- Tartare de saumon Ecossais
- Délice de tomates au thon
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Pamplémousse cocktail
- Chou-fleur Breton vinaigrette
- Millefeuille de saumon fumé Ecossais
- 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
- Quiche thon et légumes
- Tarte Sicilienne
- Feuilleté estival, Focaccia légumes
- Pizza jambon
- Feuilleté jambon
- Tatin de chèvre
- Saucisse feuilletée

Plats chauds

- Coq au vin
- Moussaka
- Langue de veau vinaigrette
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées
- Rillons
- Coulibiac de saumon
- Brochette de Saint Jacques, risotto tomate
- Raie ravigote, pomme de terre vapeur

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Chou fleur vinaigrette,
Lentilles, Purée, Légumes grillés,
Risotto tomate,
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