



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
11-12 SEPTEMBRE 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecossais
- Saumon fumé Ecossais maison
- Blinis
- Terrine de St Jacques
- 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
- Pâté croûte canard champion de France junior
- Pâté croûte caille poires pistaches
- Pâté croûte XL cochon noisettes morilles

Entrées chaudes

- Cake saumon chèvre aneth
- Cake jambon olives
- Accras de morue
- Quiche Lorraine, Quiche saumon
- Quiche poireaux
- Tarte Sicilienne
- Feuilleté poulet mariné, Focaccia
- Tourte espagnole
- Feuilleté jambon
- Tatin de chèvre
- Saucisse feuilletée
- Croque-monsieur

Plats chauds

- Tomate farcie
- Caille à la Normande
- Cuisse de lapin, tagliatelles
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées
- Rillons
- Brandade de morue
- Brochette de St Jacques, risotto courgettes
- Cannelloni merlu poireaux

Légumes

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

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