



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
18-19 SEPTEMBRE 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecossais
- Saumon fumé Ecossais maison
- Blinis
- Terrine de lotte et saumon
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecossais
- Tartare de saumon Ecossais
- Fond d'artichaut Ecossais
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Pâté croûte canard champion de France junior
- Pâté croûte cochon girolles
- Tourte jambon pistaches

Entrées chaudes

- Cake saumon chèvre aneth
- Cake jambon olives
- Accras de morue
- Quiche Lorraine, Quiche saumon
- Tarte Sicilienne
- Feuilleté poulet mariné
- Pissaladière
- Focaccia
- Feuilleté jambon
- Tourte jambon pistaches
- Tatin de chèvre
- Saucisse feuilletée

Plats chauds

- Couscous
- Carré de veau aux girolles fraîches et gnocchis
- Quenelle de volaille
- Parmentier bolognaise (Samedi)
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons
- Brandade de morue
- Brochette de St Jacques, risotto forestier
- Saumon Ecossais Chermoula
- Filet de rouget farci sur fenouil confit à la tomate

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Chou fleur vinaigrette,
Lentilles, Purée, Légumes grillés,
Risotto forestier,
Potatoes, Epinards nature,
Poêlée de légumes,
Haricots verts frais,
Purée de carottes,
Endives braisées, Pommes dauphines, Poêlée forestière,
Fenouil confit à la tomate

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

Z

Z

O

R

B

M

A

C

E

D

R