



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
25-26 SEPTEMBRE 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecossais
- Saumon fumé Ecossais maison
- Blinis
- Terrine de raie Bretonne aux agrumes
- Oeuf en gelée au jambon
- Oeuf en gelée au saumon fumé Ecossais
- Tartare de saumon Ecossais
- Pamplemousse cocktail
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Millefeuille de saumon fumé
- Pâté croûte canard champion de France junior
- Pâté croûte volaille foie gras
- Pâté croûte XL jambon pistaches

Entrées chaudes

- Cake saumon chèvre aneth
- Cake jambon olives
- Accras de morue
- Quiche Lorraine, Quiche saumon
- Gâteau de P. de terre
- Feuilleté estival
- Pissaladière
- Focaccia
- Feuilleté jambon
- Tatin de chèvre
- Saucisse feuilletée
- Croque-monsieur

Plats chauds

- Rable de lapin, clafoutis cèpes et potimarron
- Cuisse de canard figues fraîches
- Gratin de pâtes jambon et truffe (samedi)
- Choucroute garnie
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons
- Brandade de morue
- Brochette de St Jacques, risotto aux légumes
- Trilogie de la mer : barbue, saumon, sole et poireaux

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Pommes dauphines,
Lentilles, Purée, Légumes grillés,
Risotto légumes,
Epinards nature,
Poêlée de légumes,
Haricots verts frais,
Purée de carottes,
Endives braisées,
Clafoutis cèpes potimarron

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