



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END
02-03 OCTOBRE 2026

Entrées froides

- Comme un avocat crabe crevettes
- Coquille de saumon Ecossais
- Saumon fumé Ecossais maison
- Blinis
- Terrine de Saint Jacques
- 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
- Délice de tomates au thon
- Pâté croûte canard champion de France junior
- Pâté croûte caille, coing, pistaches , morilles et foie gras
- Pâté croûte cochon noisettes

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
- Brioche Lyonnaise

01 47 83 79 85

cambronne@charcuterie-joly.fr

Plats chauds

- Filet mignon de veau aux morilles
 - Suprême de pintade, flan d'épinards
 - Endives au jambon (Samedi)
 - Choucroute garnie
 - Pilons de poulets grillés
 - Saucisses grillées, Rillons
 - Brandade de morue
 - Brochette de St Jacques, risotto vert
 - Cannelloni de saumon, courgettes, tomates
 - Filet de Saint Pierre aux girolles
- ## Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Pommes dauphines,
Lentilles, Purée, Légumes grillés,
Risotto vert, Gratin de chou-fleur,
Epinards nature,
Haricots verts frais,
Compotée de courgettes tomates,
Purée de carottes,
Endives braisées,
Flan d'épinards et amandes effilées

Desserts

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

E

Z

Z

O

R

B

M

A

C

E

D

R