



LE 3 RUE DE LOURMEL

MENU DU WEEK END
09-10 OCTOBRE 2026

Entrées froides

- Foie gras de canard maison
- Œuf en gelée au saumon fumé
- Œuf en gelée au jambon
- Saumon mariné à l'aneth
- Oeuf mimosa
- Terrine espagnole
- Terrine saumon, rouget et petits légumes
- Tartare de saumon
- Comme un avocat crabe crevettes
- Délice de tomates au thon
- Carpaccio de rosbeef
- Coquille de Saumon
- Saumon fumé
- Pâté croûte pintade estragon
- Pâté croûte canard festif

Entrées chaudes

- Pissaladière
- Feuilleté au jambon
- Brioche lyonnaise
- Bouchée à la reine
- Feuilleté saucisse
- Galette de courgettes
- Quiche petits légumes individuelle
- Quiche fromage individuelle
- Quiche Lorraine individuelle
- Pizza tomates anchois
- Tarte Sicilienne, Gougère
- Quiche lorraine
- Quiche saumon légumes

Plats

- Feuilleté de P. de terre aux cèpes et girolles
- Brochette de Saint Jacques, risotto aux asperges
- Brandade de morue
- Filet de Saint Pierre aux girolles, sauce crème vin blanc
- Cannelloni saumon courgettes
- Vitello tonnato
- Caille farcie au foie gras, sauce albuféra, flan d'épinards aux amandes
- Boeuf bourguignon
- Lasagnes aux légumes
- Pilons de poulets grillés

Légumes

- Purée de P. de terre
- Grenailles
- Gratin dauphinois
- Légumes grillés
- Risotto aux asperges
- Endives braisées
- Purée de carottes

Desserts

- Ile flottante
- Tiramisu café
- Crème caramel
- Mousse au chocolat
- Crème brûlée
- Flan grand mère
- Watrouchka
- Crumble pommes, poires et cannelle

