



LE 89 RUE CAMBRONNE  
23-24 OCTOBRE 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
- Oeuf d'automne
- Foie gras de canard du Sud-Ouest
- Pâté croûte canard champion de France junior
- Pâté croûte caille poires pistaches
- Pâté croûte cochon noisettes

## Entrées chaudes

- Cake saumon chèvre aneth
- Cake jambon olives
- Cake tomates olives
- Quiche Lorraine, Quiche saumon
- Gâteau de P. de terre
- Feuilleté estival
- Pissaladière
- Feuilleté jambon
- Accras de morue
- Saucisse feuilleté
- Croque-monsieur
- Bouchée à la reine
- Tatin de chèvre

## Plats chauds

- Pot au feu
- Magret de canard aux poires
- Gratin de pâtes jambon truffe
- Choucroute garnie
- Pilons de poulets grillés
- Saucisses grillées, Rillons
- Brandade de morue
- Brochette de St Jacques, risotto forestier
- Filet de bar Breton,  
clafoutis cèpes potimarron

## Légumes

Gratin dauphinois,  
Galette de courgettes,  
Pommes dauphines,  
Lentilles, Purée, Légumes grillés,  
Risotto forestier, Clafoutis cèpes  
Epinards nature,  
Haricots verts frais,  
Gratin de chou-fleur,  
Purée de carottes,  
Endives braisées, Potatoes,  
Purée de butternut

## 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

LE  
Z  
Z  
O  
R  
B  
M  
A  
C  
E  
U  
R