89 rue Cambronne
Menu du week end
06-07 Novembre 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
-Maraichère de Saint Jacques
-Foie gras de canard du Sud-Ouest
-Pâté croûte canard
champion de France junior
-Pâté croûte cochon coriandre citronnelle
-Pâté croûte oreiller de la belle Aurore

Entrées chaudes

-Cake saumon chèvre aneth
-Cake jambon olives
-Cake tomates olives basilic
-Quiche Lorraine, Quiche saumon
-Gâteau de P. de terre à la truffe
-Feuilleté estival
-Feuilleté jambon
-Gâteau de P. de terre
-Saucisse feuilletée
-Crêpe Parisienne
-Bouchée à la reine
-Accras de morue

01 47 83 79 85
cambronne@charcuterie-joly.fr

Plats chauds

-Couscous
-Suprême de pintade fermière,
flan de carottes au cumin
-Choucroute garnie
-Pilons de poulets grillés, Rillons
-Saucisses grillées
-Brandade de morue
-Brochette de St jacques, risotto légumes
-Saumon Chermoula
-Encornet farci à la provençale

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Risotto légumes,
Lentilles, Purée, Légumes grillés,
Pommes dauphines,
Légumes couscous,
Epinards nature,
Haricots verts frais,
Gratin de chou-fleur,
Purée de carottes,
Endives braisées,
Semoule, Flan de carottes cumin

Desserts

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

WEEK END