Joly

LE 3 RUE DE LOURMEL

MENU DU WEEK END
13-14 NOVEMBRE 2026

Entrées froides

-Foie gras de canard maison
-Œuf en gelée au saumon fumé
-Œuf en gelée au jambon
-Saumon mariné à l'aneth
-Pamplemousse cocktail
-Terrine de saumon
-Comme un avocat crabe et crevettes
-Bavaroise de saumon aux petits légumes
-Tartare de saumon
-Coquille de Saumon
-Saumon fumé
-Pâté croûte cochon noisettes
-Pâté croûte caille poires et pistaches
-Pâté croûte XXL cochon, canard et champignons

Entrées chaudes

Pissaladière
Feuilleté au jambon
Croque-monsieur
Saucisson brioché
Crêpe Parisienne
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

-Brochette de Saint Jacques, risotto butternut, noisettes et coriandre
-Brandade de morue
-Duo de lotte et saumon, flan de légumes, sauce crème vin blanc
-Feuilleté Savoyard
-Roulade de volaille farcie, poêlée forestière
-Sauté de porc, Tagliatelles aux herbes
-Choucroute, Lasagnes Bolognaise
-Pilons de poulets grillés
-Soupe de légumes

Légumes

Purée de P. de terre
Poêlée forestière
Gratin dauphinois
Grenailles
Légumes grillés
Risotto butternut noisettes et coriandre
Endives braisées
Purée de butternut
Flan de légumes
Tagliatelles aux herbes

Desserts

Ile flottante
Crumble aux pommes et poires
Tiramisu café, Mousse au chocolat
Crème caramel, Chocolat Liégeois
Crème brûlée
Flan grand mère

01 45 79 23 49
lourmel@charcuterie-joly.fr