89 rue Cambronne
Menu du Week end
13-14 Novembre 2026

Entrées froides

-Comme un avocat crabe crevettes
-Coquille de saumon Ecossais
-Saumon fumé Ecossais maison
-Blinis
-Terrine de St Jacques
-Oeuf en gelée au jambon
-Oeuf en gelée au saumon fumé Ecossais
-Tartare de saumon Ecossais
-Délice de tomate au thon
-Foie gras de canard du Sud-Ouest
-Pâté croûte canard
champion de France junior
-Pâté croûte cochon coriandre citronnelle
-Pâté croûte retour de chasse

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 au jambon
-Gâteau de P. de terre
-Saucisse feuilletée
-Crêpe Parisienne
-Bouchée à la reine
-Croque-Monsieur
-Accras de morue

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

Plats chauds

-Arancini
-Pot au feu
-Filet mignon de veau aux morilles
-Choucroute garnie
-Pilons de poulets grillés, Rillons
-Saucisses grillées
-Brandade de morue
-Brochette de St Jacques, risotto forestier
-Quenelle de brochet et homard
-Coulibiac de saumon

Légumes

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

Desserts

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

SAISON AUTOMNE HIVER