89 rue Cambronne
Menu du Week end
27-28 Novembre 2026

Entrées froides

-Comme un avocat crabe crevettes
-Coquille de saumon Ecossais
-Saumon fumé Ecossais maison
-Blinis
-Terrine de Saint Jacques
-Oeuf en gelée au jambon
-Oeuf en gelée au saumon fumé Ecossais
-Tartare de saumon Ecossais
-Foie gras de canard du Sud Ouest
-Pâté croûte canard
champion de France junior
-Pâté croûte cochon, ris de veau, girolles
-Pâté croûte volaille foie gras
-Pâté croûte retour de chasse

Entrées chaudes

-Cake saumon chèvre aneth
-Cake jambon olives
-Cake tomates olives basilic
-Quiche Lorraine, Quiche saumon
-Quiche poireaux
-Gâteau de P. de terre
-Feuilleté au jambon
-Pissaladière, -Croque-monsieur
-Gâteau de p. de terre truffé
-Saucisse feuilletée
-Crêpe Parisienne
-Bouchée à la reine
-Coquille Bretonne
-Accras de morue

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

Plats chauds

-Moussaka
-Lapin farci, crème brûlée à la tomate
-Parmentier de boeuf, sauce Périgueux
-Choucroute garnie
-Pilons de poulets grillés
-Saucisses grillées, Rillons
-Brandade de morue
-Brochette de saint Jacques,
risotto aux épices douces
-Filet de Saint Pierre Breton aux girolles
-Cannelloni saumon poireaux

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Risotto aux épices douces,
Lentilles, Purée, Légumes grillés,
Compotée de poireaux,
Purée de butternut,
Epinards nature,
Haricots verts frais,
Gratin de chou-fleur,
Grenailles, Purée de carottes,
Endives braisées,
Crème brûlée à la tomate

Desserts

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

BONNE SOIREE