



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEK END 28-29 MARS 2025

Entrées froides

Foie gras de canard du Sud-Ouest
Terrine de Saint Jacques
Œuf en gelée au saumon fumé Écossais
Comme un avocat Crabe et Crevettes
Coquille de saumon Écossais
Crémeux aux asperges
Saumon fumé Écossais maison
Blinis
Pamplemousse cocktail
Tartare de saumon Écossais
Œuf en gelée jambon
Pâté croûte canard champion de France junior
Pâté croûte caille poires pistaches
Pâté croûte jambon pistaches

Entrées chaudes

Bouchée à la reine ,
Crêpe Parisienne, Tarte Sicilienne,
Feuilleté saucisse, Focaccia,
Feuilleté au jambon, Feuilleté estival
Croque-monsieur, Pissaladière,
Cake jambon olives, Friand
Croque-monsieur, Accras de morue
Quiche Lorraine, Quiche saumon,
Quiche poulet, Quiche légumes,
Petit pâté chaud cochon volaille,
Saucisson brioché, Wrap au saumon

Plats chauds

Coquelet Provençal
Filet mignon de veau sauce moutarde,
pâtes fraîches cuisinées
Burger volaille confites potatoes
Choucroute garnie
Pilons de poulet grillés, Saucisses grillées,
Travers de porc grillés
Brandade de morue
Filet de bar rôti risotto aux asperges
Pavé de thon aux saveurs d'Asie
Saumon Escoffier

Légumes

Gratin dauphinois,
Galette de courgettes,
Purée de carottes, Lentilles
Pommes dauphines, Grenailles,
P. de terre Macaire,
Pommes de terre vapeur
Endives braisées,
Purée de pommes de terre
Épinards à la crème, Potatoes
Risotto aux asperges,
Légumes grillés,
Asperges fraîches des Landes

Desserts

Crème caramel, Île flottante,
Tiramisu café, Mousse au chocolat
Crème brûlée, Flan grand-mère,
Riz au lait, Clafoutis aux fruits

[01 47 83 79 85](tel:0147837985)

cambronne@charcuterie-joly.fr

E
N
N
O
R
B
M
A
C
E
U
R