

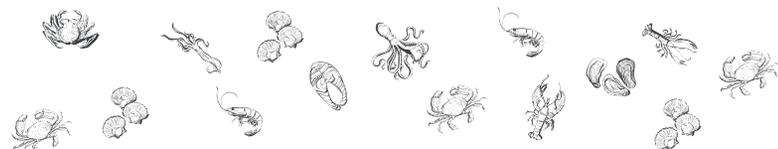
Restaurant

# L'ENTREMER

La Guinguette en Bard de Seine

## Entrées ou à Partager

<b>SAUMON GRAVELAX</b> (poivre Timut aneth) Purée de petits pois mentholée, crème citron / ciboulette	12€50
<b>6 HUITRES n°3 en fine de clair</b>	13€00
<b>ACCRA de poisson maison, sauce terriaki</b>	8€50
<b>LE BOUQUET DE CREVETTES ROSES</b> mayo maison	9€00
<b>FRITURE D'EPERLANS</b> sauce tartare maison	8€00
<b>LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES</b> affinées	11€50
<b>LA PLANCHE MIXTE</b> charcuterie & fromage à partager	16€00
<b>LA PLANCHE TERRE &amp; MER</b> accra, crevettes, saumon gravelax & charcuteries	24€50
<b>L'ENTRÉE DU JOUR</b> à l'ardoise	voir ardoise



## Salades

<b>L'ITALIENNE</b> Tomates à l'ancienne, burrata, roquette, jambon serrano, pesto maison, câpres à queues, olives	18€50
<b>L'OCÉANE</b> Saumon gravelax, crevettes roses, suprêmes d'orange, tomates cerises, mesclun, légumes pickles, vinaigrette à l'orange	19€50
<b>LA BERGÈRE</b> Toast de chèvre Sainte Maure gratiné, jambon serrano, tomates cerises, pomme caramélisée, noix, mesclun dans un panier de sarrasin	18€00

On est proche de nos fournisseurs

## Menu

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT 21.00€

ENTRÉE & PLAT & DESSERT 26.00€

À choisir sur l'ardoise

Tous les midis du lundi au vendredi (hors jours fériés)

(Boisson non comprise, pour toute formule précisez au début de la commande)



English Menu

## Plats

<b>BELLES GAMBAS</b> snackées, risotto, asperges vertes, jus de crustacés	25€00
<b>SOLE MEUNIÈRE PETIT BATEAU 400G</b> cuite au beurre avec sa purée maison (au pire on la partage)	39€50
<b>POISSON DU JOUR / VIANDE DU JOUR</b> (voir ardoise)	voir ardoise
<b>12 HUITRES n°3 en fine de clair</b>	25€00
<b>LINGUINE AU HOMARD</b> sauce Homardine & basilic	29€50
<b>BURGER</b> Charolais steak haché, reblochon, roquette, jambon serrano, oignons confits, frites fraîches - sauce Américaine	18€00
<b>NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE 320G</b> Frites fraîches - sauce fourme d'Ambert	33€00
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE</b> basse température Purée maison - sauce diable	21€00

On privilégie les produits Bio

## Galettes de sarrasin

Œuf - farine bio & beurre demi sel



<b>LA BIQUETTE</b> Épinards frais, chèvre fermier, crème fraîche d'Isigny, miel, noix	13€50
<b>LA COMPLÈTE</b> Jambon blanc cuit aux herbes, Comté, œuf plein air	12€50
<b>LA VÉGÉTARIENNE</b> Poireaux, champignons, tomates cerises, œuf bio, oignons rouges confits, persil	13€50
<b>LA FROMAGETTE</b> Comté, Fourme d'Ambert, chèvre fermier, reblochon	13€50
<b>LA SAUMONETTE</b> Saumon Gravelax, épinards frais, crème citron - ciboulette	15€50
<b>LA CHAROLAISE</b> Steak haché Charolais, comté fondue, tomate, oignon rouge, sauce barbecue	15€50
<b>LA BIG CROUTE DES NEIGES</b> Reblochon, lardons, p. de terre, oignon confits, jambon serrano, cornichons	14€50
<b>LA POULETTE</b> Poulet basse température, p. de terre; comté, sauce forestière	13€50

## SUPPLEMENTS :

Bol de mesclun de salade 2€50

Panier de frite fraîches 4€50



## Desserts

<b>LA PLANCHE DE FROMAGES</b> affinés	9€50
<b>LES VÉRITABLES CRÊPES SUZETTES</b> flambées devant vous	10€50
<b>LA BELLE ÎLE FLOTTANTE</b> crème Anglaise maison	9€50
<b>LA CASSEROLE DE FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA</b>	10€00
<b>LE CAFÉ DES GOURMANDS</b> Crème aux oeufs, dessert jour, fondant choco, glace	10€50
<b>BREIZH COFFEE</b> whisky bzh, café, chantilly, sirop de sucre de canne	10€50

## Digestifs

<b>PEPPERMINT - MENTHE PASTILLE</b>	5 cl	8€
<b>BAILEY'S, COGNAC, CALVADOS, POIRE</b>	4 cl	8€
<b>VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC, VIEUX RHUM</b>	4 cl	12€
<b>LAGAVULINE, NIKKA</b>	4 cl	12€
<b>GREYGOOSE</b>	4 cl	14€
<b>RHUM ARRANGÉ MAISON</b>	6 cl	8€

## Formule petit marin



Pour les grands de moins de douze ans 12€

Galette 2 ingrédients / steak haché frites  
crêpe au sucre ou Nutella ou glace vanille  
sirop fraise / menthe / jus de pomme

## Menu groupe

DÈS 15 PERS.  
(sur devis)

APÉRITIF - MISE EN BOUCHE  
ENTRÉE - PLAT - DESSERT - VINS

**SUPPLÉMENTS :**  
Chantilly / coulis 2€ boule de glace 2€50

## Crêpes de froment

Œuf - farine bio & beurre demi sel

<b>LA CLASSIQUE</b> - Beurre sucre - jus de citron - miel - confiture de fraise	5€50
<b>LA GOURMANDE</b> - Nutella - caramel - chocolat - nage de fraises / verveine	6€50
<b>LA TATIN</b> - Pommes caramélisées, caramel, glace vanille, chantilly maison	9€50
<b>LA CRÈVE CŒUR</b> - Banane, nutella, glace coco, chantilly maison, amandes	9€50
<b>LA REUNIONAISE</b> - ananas rôti, caramel, glace vanille, flambé Rhum	10€00

## Glaces artisanales

**GLACES CARTE D'OR** - au choix : 2 boules 5€00 3 boules : 7€50  
glaces : vanille - chocolat - café - caramel - coco  
sorbets : cassis - citron - fraise

**LE LIEGEOIS DE VOS RÊVES** : sauce maison, glace artisanale, chantilly maison 9€50  
Au choix : Caramel ou Chocolat ou Café  
**LA MELBA DE VOS RÊVES** : glace artisanale vanille, chantilly, ananas roti, caramel 10€50

## Baissans chaudes

<b>CAFÉ</b> expresso, décaféiné, allongé, noisette	2€70
<b>CAFÉ CRÈME, DOUBLE CAFÉ</b>	5€00
<b>CAFÉ VIENNOIS, CAPPUCCINO, CHOCOLAT CHAUD</b>	5€50
<b>THÉ, THÉ VERT À LA MENTHE, INFUSIONS</b>	4€50

## Afterwork

du lundi au vendredi de 17h30 à 19h30

**LES HEURES JOYEUSES DE L'ENTREMER**

**BIÈRES, COCKTAILS ET VINS  
AVEC DES PLANCHES À PARTAGER**

Prix net, Service Compris  
CB minimum 10€ - la maison se réserve le droit d'accepter les chèques