

A photograph of a restaurant interior. The scene features several wooden tables arranged in a row, each set with white linens, silverware, and glassware. Wicker chairs with light-colored cushions are positioned around the tables. In the background, there are more tables and chairs, along with a bottle of wine on one of the tables. The overall atmosphere is warm and inviting, with a focus on natural materials and tropical decor.

L'ENTREMER

Privatisation & événements

2025 - 2026



*La nouvelle guinguette en bord de Seine à
Rueil Malmaison.* Restaurant de cuisine
traditionnelle, Terre et Mer,
crêpes et galettes.



Terre & Mer - Crêpes & galettes

Restaurant de cuisine traditionnelle.

Un vent d'ouest souffle au restaurant l'entre mer, restaurant français convivial.

Dans cette nouvelle guinguette en bord de seine à Rueil Malmaison, nous avons joué sur le côté nature, la pierre, l'osier et le métal pour nous apaiser.

Passons à table où nous attend une cuisine Terre & Mer avec coquillages, crustacés, poissons du jour, mais aussi viande du terroir et bien sûr crêpes et galettes. La cuisine est faite maison et les partenaires locaux sont choisis pour leur engagement qualité.

Adeptes du « bon vivre » et des saveurs, vous êtes les bienvenus du lundi au dimanche, midi et soir. Et pour nos adeptes des afterwork et apéros en terrasse, venez de 18h à 20h refaire le monde autour d'un verre et des tapas.



Capacité d'accueil

Intérieur -

60 pax assis

80 pax debout

Terrasse vue Seine

140 pax assis

200 pax debout





Nous mettons à votre disposition :

- 1 micro
- 1 vidéoprojecteur
- 1 écran de projection
- 1 connexion wi-fi
- L'accès complet à la musique/son
- Établissement aux normes PMR



Notre cuisine

Notre chef vous invite chaque jour à découvrir **une carte courte, qui évolue tous les trois mois**, composée de **produits frais et de saison** et cultivés par des producteurs locaux passionnés.

Entre Terre et Mer, chacun y trouve son compte. De la bonne viande tendre, au poisson frais, vous redécouvrirez les saveurs de nos régions.

Tous les ingrédients sont réunis pour régaler vos papilles, autour d'une cuisine aussi transparente et accessible, que généreuse et alléchante.





Privatisation

MENU "Tout inclus" à 52€ TTC soit 47€27 HT

Apéritif : Kir à bulles ou Coupe nature ou Cocktail sans alcool.

Mises en bouche : Bruschetta reblochon - oignon - PDT & Rolls sarrasin au Comté et jambon blanc rôti aux herbes.

Entrées : Saumon Gravlax maison au poivre de Timut et à l'aneth, petits légumes pickles

ou

Tartare d'artichauts et fève verte, pesto de roquette

Plats : Belle Saint Jacques, risotto au Parmesan sauce bretonne
Suprême de volaille des Landes basse température, sauce Diable, pommes grenailles et légumes rôtis.

ou

Option Végétarienne : Risotto aux asperges vertes et légumes rôtis

Dessert : La fondant au chocolat valrhona, crème anglaise

Crêpe Tatin aux pommes, caramel et glace vanille

ou

Option Sorbet Artisanale pour les Intolérances

Boissons : Eaux minérales 1 bouteille pour 3 Vittel ou San Pellegrino +
Vin 1 bouteille/4 au choix: Rouge Pinot noir "ou" Blanc Chardonnay
"ou" Rosé Provence



Privatisation

Menu à 42 TTC/pers soit 38€18 HT

Confirmation du menu 7 jours avant la date

-

La Sangria et ses Mises en Bouches Bretonnes

-

Sprat jolies petites sardines fumées à partager

Sainte Maure gratiné au miel

-

La "pêche du jour" et légumes de saison rôtis ou

Sauté de veau aux olives & pommes grenailles rôties

-

Cheesecake maison aux fruits de saison

Far Breton coulis caramel ou

-

Boissons :

Vin 1 bouteille/4 au choix : rouge (Pinot noir), blanc
(Chardonnay Pays d'Oc), rosé (Provence)

-> Menu sur une base de 15 pers boisson comprise Privatisation
d'une partie de la salle (ou bien terrasse) avec table unique.





L'After Work

*Apéro tout inclus 25€ TTC/Pers soit 22€72 HT du
lundi au vendredi des 18H00*

L'ardoise mixte charcuterie finement tranché et fromages
Bruschetta reblochon fondue, PDT, oignon
Sprat jolies petites sardines fumées, piment et pain grillé
Bouquet de crevettes roses mayo maison

-
Les minis crêpes à garnir : chocolat - caramel - confiture fraises

Boissons : sur la base de 2 verres par personnes

eau minérales plates et pétillante - jus de fruits - coca

L'apéro guinguette - pinot rouge - estandon rosé - chardonnay
blanc - bière pression marguerite 25cl

**-> Cocktail et buffet également disponible sur
demande.**





Nous contacter

Bastien : 06 46 73 38 77 –
Restaurant L'Entremer

6 place des Impressionnistes
92500 Rueil-Malmaison

Tél : 01 47 32 91 32
mail : lentremer2@gmail.com
site : www.restaurant-lentremer.fr