

Restaurant

# L'ENTRÉE MER

La Guinguette en Bard de Seine

## Entrées ou à Partager

<b>SAUMON GRAVELAX</b> (poivre Timut aneth) Purée de petits pois mentholée, <b>L'ENTRÉE DU JOUR</b> à l'ardoise	12€50 voir ardoise
<b>6 HUITRES n°3 en fine de clair</b>	14€00
<b>ACCRA</b> de poisson maison, sauce terriaki	9€00
<b>FRITURE D'ÉPERLANS</b> sauce tartare maison	9€50
<b>SPRAT JOLIES PETITES SARDINES</b> fumées, piment et pain grillé à partager	10€50
<b>WRAP NORDIK</b> de sarrasin au saumon gravlax et tzatziki maison	14€00
<b>CROQ' PARISIEN</b> Brie truffé, jambon blanc, roquette	15€50

<b>LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES</b> affinées	15€00
<b>LA TOUR APÉRO DES FAMILLES</b> Servie sur présentoir en étages charcuteries artisanales, fromages affinés, tzatziki maison, pain grillé	20€50
<b>LA TOUR TERRE &amp; MER</b> Servie sur présentoir en étages accras, éperlans, sardines au piment & charcuteries artisanales	25€00

## Salades

<b>L'ITALIENNE</b>	18€50
Tomates à l'ancienne, burrata, roquette, jambon serrano, pesto maison, câpres à queues.	
<b>LE BOWL MARIN</b>	19€50
Saumon gravelax, poulpe, légumes rôtis, lentilles corail aux agrumes, tomates cerises, vinaigrette à l'orange & herbes fraîches	
<b>LA BERGÈRE</b>	19€00
Toast de chèvre Sainte Maure gratiné, jambon serrano, tomates cerises, pomme caramélisée, noix, mesclun dans un panier de sarrasin	

On est proche de nos fournisseurs

## Menu

**ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT 21.50€**  
**ENTRÉE & PLAT & DESSERT 27.00€**

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)

Scan - moi



si tu l'ase

## Plats

<b>BELLES GAMBAS</b> snackées risotto minute, asperges verte, sauce bretonne	24€50
<b>POULPE RÔTI</b> , tagliatelles de légumes du soleil sauce Thai	21€50
<b>POISSON DU JOUR / VIANDE DU JOUR</b> (voir ardoise)	voir ardoise
<b>12 HUITRES n°3 en fine de clair</b>	26€00
<b>LOBSTER ROLL</b> pain brioché, coleslaw et homard, mayo ciboulette & frites fraîches	29€50
<b>BURGER</b> steak de Boeuf Haché, cheddar vieux, roquette, oignons confits, frites fraîches	19€00
– sauce Américaine	Steak haché sup. 6€50
<b>CÔTE DE BOEUF INDIVIDUELLE GRILLÉE</b> 450G bien cuit ça n'existe pas	39€00
Frites fraîches – sauce fourme d'Ambert	
<b>SUPRÊME DE VOLAILLE</b> basse température	24€00
Purée maison – sauce diable	

On privilégie les produits Bio

## Galettes de sarrasin

Œuf - farine bio & beurre demi sel



<b>LA BIQUETTE</b>	15€00
Épinards frais, chèvre St Maure, crème fraîche d'Isigny, miel, noix	
<b>LA COMPLÈTE</b>	13€50
Jambon blanc cuit aux herbes, Comté, œuf plein air	
<b>LA MÉDITERRANÉENNE</b>	14€50
Courgettes grillées, tomates cerises, fêta, oignons rouges confits, persil	
<b>LA TRUFFÉE</b>	17€00
Brie truffé, crème légère, roquette, noisette torréfiées, filet de miel	
<b>L'AVOCADO GALETTE</b>	17€00
Saumon Gravelax, avocat, oeuf miroir, tzatziki maison	
<b>LA CHAROLAISE</b>	16€00
Steak haché de boeuf, comté fondue, tomate, oignon rouge, sauce barbecue	
<b>LA SAUCISSETTE</b>	14€50
Saucisse au couteau, p. de terre, oignons confits, comté, sauce moutarde	
<b>LA BASQUAISE</b>	15€00
Poulet basse température, poivrons & oignons confits aux piments d'espelette, brebis	

## SUPPLÉMENTS :

Bol de mesclun de salade 2€50

Panier de frite fraîches 4€50

Un Cadeau  
se cache derrière  
ce QR code

