



L'ENTREMER

Privatisation & événements

2026 - 2027



*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 aneth, petits légumes pickles ou
Tomates d'antan, burrata crémeuse et pesto basilic

Plats : Belle Gambas, risotto au Parmesan sauce bretonne. ou
Suprême de volaille des Landes basse température, sauce Diable, pommes grenailles.

Option Végétarienne : Risotto aux asperges vertes et légumes rôtis

Dessert : La fondant au chocolat valrhona, crème anglaise ou
Crêpe Tatin aux pommes, caramel et glace vanille
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





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 brie truffé, roquette
Sprat jolies petites sardines fumées, piment et pain grillé
Friture d'éperlans sauce tartare

-
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 sangria - pinot rouge - escabelle 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