

Restaurant

L'ENTREMER

La Guinguette en Bard de Seine

Entrées ou à Partager

SAUMON GRAVELAX (poivre Timut aneth) Purée de petits pois mentholée,	12€50
6 HUITRES n°3 en fine de clair	14€00
ACCRA de poisson maison, sauce terriaki	8€50
FRITURE D'ÉPERLANS sauce tartare maison	9€00
SPRAT JOLIES PETITES SARDINES fumées, piment et pain grillé à partager	10€50
CROQ' PARISIEN camembert fondue, PDT, oignon, miel	13€50
LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES affinées	14€50
LA PLANCHE MIXTE charcuterie & fromage à partager	18€00
LA PLANCHE TERRE & MER accra, éperlans, sardines fumées & charcuteries	24€50
L'ENTRÉE DU JOUR à l'ardoise	voir ardoise

Salades

L'ITALIENNE	18€50
Tomates à l'ancienne, burrata, roquette, jambon serrano, pesto maison, câpres à queues, olives	
L'OCÉANE	19€50
Saumon gravelax, tataki de thon, suprêmes d'orange, tomates cerises, mesclun, lamelles d'avocat, vinaigrette à l'orange	
LA BERGÈRE	18€50
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 21.00€
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)

Plats

TATAKI DE THON sésame torréfié, wok de légumes, sauce tigre qui pleure	21€50
POULPE RÔTI AIL ET CITRON , risotto minute et asperges vertes	25€50
POISSON DU JOUR / VIANDE DU JOUR (voir ardoise)	voir ardoise
12 HUITRES n°3 en fine de clair	26€00
LOBSTER ROLL pain brioché, celeri et homard, mayo ciboulette & frites fraîches	29€50
BURGER steak de Boeuf Haché ou steak Végétal Pané, camembert, roquette, oignons confits, frites fraîches – sauce Américaine	18€50
CÔTE DE BOEUF INDIVIDUEL GRILLÉ 450G bien cuit ça n'existe pas	34€00
Frites fraîches – sauce fourme d'Ambert	
SUPRÊME DE VOLAILLE basse température	22€00
Purée maison – sauce diable	

On privilégie les produits Bio

Galettes de sarrasin

Œuf - farine bio & beurre demi sel



LA BIQUETTE	13€50
Épinards frais, chèvre St Maure, crème fraîche d'Isigny, miel, noix	
LA COMPLÈTE	12€50
Jambon blanc cuit aux herbes, Comté, œuf plein air	
LA VÉGÉTARIENNE	13€50
Poireaux, champignons, tomates cerises, œuf plein air, oignons rouges confits, persil	
LA FROMAGETTE	13€50
Comté, Fourme d'Ambert, chèvre fermier, camembert	
LA SAUMONETTE	15€50
Saumon Gravelax, épinards frais, crème citron - ciboulette	
LA CHAROLAISE	15€50
Steak haché de boeuf, comté fondue, tomate, oignon rouge, sauce barbecue	
LA NORMANDE	14€50
Andouille de vire, pomme confites, oignon confits, camembert fondu	
LA POULETTE	13€50
Poulet basse température, p. de terre; comté, sauce forestière	

SUPPLEMENTS :

Bol de mesclun de salade 2€50

Panier de frite fraîches 4€50

Un Cadeau
se cache derrière
ce QR code

Scan - moi



si tu l'ase



Desserts

LA PLANCHE DE FROMAGES affinés	9€50
LES VERITABLES CRÊPES SUZETTES flambées devant vous	10€50
LA BELLE ÎLE FLOTTANTE crème Anglaise, caramel 1/2 sel et amande	9€50
LA CASSEROLE DE FONDANT AU CHOCOLAT VALRHONA	10€00
LE CAFÉ DES GOURMANDS Crème aux oeufs, dessert jour, fondant choco, glace	10€50
BREIZH COFFEE whisky bzh, café, chantilly, sirop de sucre de canne	10€50

Digestifs

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

SUPPLÉMENTS :

Chantilly / coulis 2€ boule de glace 2€50

Crêpes de froment

Œuf - farine bio & beurre demi sel

LA CLASSIQUE - Beurre sucre - jus de citron - miel - confiture de fraise	5€50
LA GOURMANDE - Nutella - caramel - chocolat - nage de fraises / verveine	6€50
LA TATIN - Pommes caramélisées, caramel, glace vanille, chantilly	9€50
LA CRÈVE CŒUR - Banane, nutella, glace coco, chantilly, amandes	9€50
LA PLOUGASTEL - nage de fraises, coulis de fruits rouges, glace vanille, chantilly	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, glaces au choix, chantilly	9€50
Au choix : Caramel ou Chocolat ou Café	
LA MELBA DE VOS RÊVES : glace vanille, chantilly, nage de fraises fraîches	10€50

Baissans chaudes

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

DÈS 15 PERS.
(sur devis)

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

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