

A photograph of a restaurant interior. The scene is dominated by light-colored wooden tables and wicker chairs. The tables are set with white napkins, silverware, and several clear, faceted glass salt and pepper shakers. In the background, there are more tables and chairs, along with decorative pillows featuring tropical leaf patterns. A dark bottle, likely wine, is visible on one of the tables. The overall atmosphere is warm and inviting, with a focus on natural materials and tropical aesthetics.

# 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 : Toast de chèvre Saint-Maure gratiné et pomme caramélisées, 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  
Tomates à l'ancienne et burrata crémeuse

Plats : Poulpe rôti ail et citron, risotto au Parmesan sauce bretonne ou  
Suprême de volaille des Landes basse température, sauce Diable, pommes grenailles et légumes rôtis.

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 Brouilly (ou Pinot noir selon dispo)  
"ou" Blanc Chardonnay "ou" Rosé Provence



# Privatisation

Menu à 42 TTC/pers soit 38€18 HT

Confirmation du menu 15 jours avant la date

-  
La guinguette et ses Mises en Bouches Bretonnes

-  
tartare avocat crevette fraiche sauce pesto et

Le Sainte Maure gratinée , pommes fraîches & miel

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

Surprise de Boeuf échalotte confite au cidre et

pommes grenailles française

-  
Cheesecake maison aux fruits de saison ou

Crêpe fruits rouges frais et chantilly

## 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 17H30*

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

-  
Les minis crêpes à garnir : chocolat - caramel - confiture fraises  
Brochette de fruits frais de saison

**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

-> **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](mailto:lentremer2@gmail.com)  
site : [www.restaurant-lentremer.fr](http://www.restaurant-lentremer.fr)