



Entre Nous

≡ RESTAURANT ≡

“Le restaurant ENTRE-NOUS est un lieu chaleureux où l'on vous reçoit en famille. Nos assiettes sont dressées avec passion et créativité: pour le plaisir des yeux mais surtout de vos palais...”

Famille Guzman Chia et son Equipe.



TOUS NOS PRIX SONT TTC



NOS MISES EN BOUCHE



Toutes nos mises en bouche sont élaborées par nos soins avec des produits frais. Bien sûr, elles évoluent au fil des saisons mais en gardant toujours la même intention de départ... qui est de stimuler vos sens, pour donner commencement à un bon repas...

All our appetizers are made from scratch with fresh products in our restaurant. Of course, they evolve according to the season of the year because our intention is to stimulate your senses and be delighted by our food.

Enjoy the experience.

Excellent appétit.



PROPOSITION GOURMANDE

"Connaisseur, qui aime la bonne nourriture et qui prend grand plaisir à la manger! Voici le Gourmand"

✧ MISE EN BOUCHE ✧

✧ ENTREE ✧

Salade de lentille verte ou salade composée
Lentils salad or salad mix

✧ PLAT ✧

Côte de boeuf 450 grammes avec potatoes
Rib Steak 450g. with fried potatoes

✧ DESSERT ✧

Igloo de meringue avec coulis et fruits
Meringue igloo, coulis and fruits

39,50 EUROS

- Planche de fromages 8,90 euros -

MENU EXPRESSION MARINE

“Une marine est un genre d’art figuratif, qui tire sa principale source d’inspiration de la mer”

✧ MISE EN BOUCHE ✧

✧ ENTREE ✧

Brochette marine accompagnée de quinoa rouge avec espuma au persil citronné
Seabrochette, red quinoa and lemon parsley mousse

✧ PLAT ✧

Risotto di mare au poisson frais
Risotto di mare with fresh fish

✧ DESSERT ✧

Gateau Antica mangue et meringue glacée
Mango and iced meringue

41.50 EUROS

- Planche de fromages 8,90 euros -

MENU TRADITION

”Une tradition désigne une pratique ou un savoir hérité du passé, répété de génération en génération”

✧ MISE EN BOUCHE ✧

✧ ENTREE ✧

Aumônière d'escargots dans sa mousse de persillade
Snails in a brick veil served with parsley mousse

✧ PLAT ✧

Magret de canard et purée de lentilles vertes au foie gras
Duck magret with lentils and foie gras puree

✧ DESSERT ✧

Crème Brulée Royale 1691
1691 Royal creme brulee

45,00 EUROS

- Planche de fromages 8,90 euros -

MENU CARACTERE ET SOUPLESSE

"Deux forces complémentaires, ils représentent les deux extrêmes tout en cohéxistant, ensemble..."

✧ MISE EN BOUCHE ✧

✧ ENTREE ✧

Foie gras pôelé avec fruits rouges ou de saison
et purée de betterave

Pan-fried foie gras with berries or seasonal fruit
and mashed beet roots

✧ PLAT ✧

Carré d'agneau et crémeux de carrote au gingembre

Rack of lamb with carrot and ginger cream

✧ DESSERT ✧

Mousse à la mandarine dans son chaudron de chocolat

Tangerine mouse in chocolate cauldron

52,00 EUROS

- Planche de fromages 8,90 euros -

MENU VEGETARIEN

“Rien ne peut être plus bénéfique à la santé humaine,
ni accroître les chances de survie de la vie sur la Terre
qu'une évolution vers un régime végétarien”

-Albert Einstein

❖ MISE EN BOUCHE ❖

Jus de tomate

Tomato Juice

❖ ENTREE ❖

Mesclun fromager aux fruits secs

Salad mix, Cheese toasts and dry fruits

❖ PLAT ❖

Quinoa noir et sauté de légumes avec
oeuf tempura et espuma d'aneth

Black quinoa, vegetables saute, tempura egg
with dill mousse

❖ DESSERT ❖

Tartare de mangue et ananas

mango pineapple tartar

37,00 EUROS

- Planche de fromages 8,90 euros -

TIANKOY CHIA

"Il y a presque un siècle, un jeune chinois part chercher fortune en Amérique du sud. Il y a une dizaine d'années une de ses petites-filles fait la même chose vers l'Europe"

✧ MISE EN BOUCHE ✧

Servie avec notre infusion de fleurs
Served with a flower infusion

✧ ENTREE ✧

Tentacules de Poulpe frais dans son nid accompagnés
de saumon salé, huile de sésame et avocat
Fresh octopus tentacles salted salmon sesam oil with avocado

✧ PLAT ✧

Cerf fermenté au douchi avec oignon blanc
et riz sauvage noir
Fermented douchi deer with chives and black savage rice

✧ DESSERT ✧

Panna cotta au gingembre accompagnée de
fleur de litchi et de boutons de rose et jasmin
Ginger panna cotta with lychee flower, rose and jasmin buds

62,00 EUROS

- Planche de fromages 8,90 euros -

NOS PLATS

Tous nos plats sont avec mise en bouche inclus

Risotto di mare au poisson frais _____ 22.90
Risotto di mare with fresh fish

Quinoa et sauté de légumes avec
oeuf tempura espuma d'aneth _____ 23.00
Black quinoa, vegetables saute, tempura egg with dill mousse

Magret de canard et purée de lentilles
vertes au foie gras _____ 25.00
Duck magret with lentils and foie gras puree

Carré d'agneau et crémeux de carottes
au gingembre _____ 27.90
Rack of lamb with carrot and ginger cream

Côte de boeuf 450 grs avec des potatoes _____ 28.00
Rib Steak 450g. with fried potatoes

Cerf fermenté au douchi avec oignon blanc
et riz sauvage noir _____ 29.00
Fermented douchi deer with chives and black savage rice

MENU ENFANT

ENTREE

Salade melon- jambon
Melon - ham salad

PLAT

Blanc de poulet ou saucisse de toulouse
accompagnés de Potatoes ou Pâtes fraîches
chicken breast or toulouse sausages
with fried potatoes or fresh pasta

DESSERT

Coupe de glace
Cup of icecream

15,90 EUROS

😊 Sans colorant ni preservant artificiel.

Pour les enfants de moins de 12 ans

NOS ENTRÉES

Mesclun fromager aux fruits secs _____ 13.50
Salad mix, Cheese toasts and dry fruits

Aumonière d'escargots dans sa mousse à la persillade _____ 18.50
Snails in a brick veil served with parsley mousse

Brochette marine accompagnée
de quinoa avec espuma au persil citronnée. _____ 20.50
Seabrochette, red quinoa and lemon parsley mousse

Foie gras avec fruits rouges ou fruits de saison
et purée de betterave _____ 23.00
Pan-fried foie gras with berries or seasonal fruit
and mashed beet roots

Tentacules de Poulpe frais dans son nid accompagnés
de saumon salé, huile de sésame et avocat _____ 25.00
Fresh octopus tentacles salted salmon sesam oil with avocado

NOS DESSERTS

Milkshake de framboise ou chocolat _____ 9.50
Raspberry or chocolat milkshake

Coupe de glace _____ 13.00
Cup of icecream

Tartare de mangue et ananas _____ 13.50
mango pineapple tartar

Igloo de meringue avec coulis et fruits _____ 13.50
Meringue igloo, coulis and fruits

Gateau Antica mangue et meringue glacée _____ 13.50
Mango and iced meringue

Café gourmand _____ 13.50
Greedy coffee

Crème Brulée Royale 1691 _____ 14.30
1691 Royal creme brulee

Mousse à la mandarine dans son
chaudron de chocolat _____ 15.50
Tangerine mouse in chocolate cauldron

Panna cotta au gingembre accompagnée de
fleurs de litchi et de boutons de rose et jasmin _____ 18.50
Ginger panna cotta with lychee flower, rose and jasmin buds

PLANCHE DE FROMAGES

Fromages d'Auvergne accompagnée
de miel et fruits secs

8.90 EUROS



Infusion ou The 2,90

Cafe 2,60

Infusion de fleurs 3,90

*Toutes nos boissons chaudes sont
accompagnées de mignardises*