



# Entre Nous

≡ Restaurant - Bar ≡  
Hotel

"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.



# NOTRE CARTE



## *Menu Enfant*

Boisson au choix

PLAT

☺ Nuggets de poulet ou Steak hache  
accompagnes de Potatoes ou Pates fraiches

DESSERT

Coupe de glace  
"Movenpick" the art of swiss ice cream

13,80 EUROS

☺ Sans colorant ni preservant artificiel.





# NOTRE CARTE



## *Menu caractere et souplesse*

Mise en bouche

### ENTREE

Foie gras poele avec fruits rouges  
et puree de betterave

●

### PLAT

●

Carre d'agneau et cremeux de carottes au gingembre  
Sur son assiette de choux fleur

### DESSERT

Moelleux au chocolat blanc

48,00 EUROS





# NOTRE CARTE

## *Menu tradition*

Mise en bouche

### ENTREE

Aumonieres d'escargots dans sa sauce



### PLAT

Magret de canard et puree de lentilles  
vertes au foie gras

### DESSERT

Creme Brulee Royal 1691

45,00 EUROS





# NOTRE CARTE

## *Menu Vegetarien*

Mise en bouche

### ENTREE

Mesclun fromager aux fruits secs

### PLAT

Quinoa et saute des legumes avec oeuf poche minute

### DESSERT

Milkshake aux fruits des saisons

27,00 EUROS





# NOTRE CARTE

## *Menu Expression Marine*

Mise en bouche

### ENTREE

Brochette marine accompagnée  
de taboulet de quinoa.

### PLAT

Marine de risotto au cabillaud

### DESSERT

Tartare de mangue et ananas avec  
Voile croquant d'algues sucrées

37,00 EUROS





NOTRE CARTE



*Proposition Gourmande*

Mise en bouche

PLAT

Cote de boeuf 400 grammes  
Avec potatoes

DESSERT

Crepe glacee a la confiture de lait

34,00 EUROS





# NOTRE CARTE

## *Menu Trois Continents*

Mise en bouche

### ENTREE

Ceviche:

Tartare de cabillaud aux couleurs inca

### PLAT

Pates fraiches aux fruits de mer a la sauce bleue  
d'Auvergne

### DESSERT

Secret d'orient couronne de pistaches et  
petales de fleurs

39,00 EUROS







# NOTRE CARTE

Ardoise de fromages  
D'auvergne accompagnée de miel et fruits secs

7.00 EUROS



The 2,80

Cafe 2,20

Infusion de fleurs 3,90





## NOTRE CARTE

### *Nos Entrees*

Mesclun fromager aux fruits secs	13.50
"Ceviche" Tartare de cabillaud aux couleurs inca	15.50
Aumonieres d'escargots dans sa sauce	16.50
Brochette marine accompagnee de taboulet de quinoa.	17.00
Foie gras poele avec fruits rouges et puree de betterave	17.90





## NOTRE CARTE

### *Nos Plats*

Quinoa et saute des legumes avec  
oeuf poche minute 14.90

Pates fraiches aux fruits de mer a la sauce bleue 16.00

● Marine de risotto au cabillaud 18.50 ●

Carre d'agneau et cremeux de carottes  
au gingembre sur assiette de choux fleurs 21.00

Magret de canard et puree de lentilles  
vertes au foie gras 20.50

Cote de boeuf 400 grs avec des  
potatoes 23.00





## NOTRE CARTE

### *Nos Desserts*

Cafe gourmand	8.50
Milkshake de framboise ou chocolat	9.50
Coupe de glace "Movenpick" the art of swiss ice cream	12.90
Crepe glacee a la confiture de lait	13.50
Trois laits americain	13.50
Tartare de mangue et ananas avec Feuille croquante d'algues sucrees	13.50
Moelleux au chocolat noir	13.50
Moelleux au chocolat blanc	13.90
Creme Brulee Royal 1691	14.30
Secret d'orient couronne de pistache et petales de fleurs fraiches	14.50

