

# DÉJEUNER ENTRE NOUS



Waffle Burger	19€
Wrap de poisson	18€
Burger végétarien	19€
Tartare d'Espadon	18€
Salade de la basse-cour	17€
Salade césar végétarienne	16€
Plat du jour	12€
<i>Tous nos burgers, wraps et tartares sont servis avec frites et salade</i>	
Coulant Inversé au chocolat	8€
Coupe Glacée	8€
Tarte Citron	9€
Assiette de fruits frais	7€
Tarte « Secret de mamie S. », caramel et ananas	11€

Formule Déjeuner : Plat du jour, dessert et café 19€

*Tous nos prix sont TTC et service compris.*



# Restaurant Entre Nous

Gourmand par Nature

## Nos Menus

### Menu « Gourmand »

Une entrée, un plat, un dessert, au choix sur la carte

35 €

### Menu « Gourmet »

Faites confiance à notre chef pour vous régaler à travers  
un service en 5 plats

65 €

### Menu « Epicurien »

Le menu « Gourmet » avec une harmonie de vins

(un verre de vin par plat)

90 €

### Menu demi-pension

Pour les clients de l'hôtel ayant choisi cette formule  
Une entrée, un plat, et un dessert au choix sur la carte  
(certains mets avec supplément)



# Restaurant Entre Nous

Gourmand par Nature



## POUR TERMINER

Coulant inversé au chocolat	8€
Tarte citron à notre façon	9€
Clafoutis de patates douces	10€
Tarte « Secret de mamie S.» au caramel et à l'ananas	11€
Assiette de fruits frais	8€
Coupe glacée	8€

*3 parfums au choix : Vanille, Chocolat, Cacahuète, Mangue, Ananas, Passion-Géranium, Fraise, Citron, Goyavier.*

Café ou thé gourmand 12€  
*Servi avec un assortiment de pâtisseries – supplément demi-pension 3€*

Expresso Arabica Honduras BIO 2.50€

Thé 3€

Infusion 3€

Chocolat chaud 3.50€





Mojito Le Classique	9€
Mojito Le Dimitile (ananas-basilic)	9€
Mojito Le Saisonnier	8€
Virigin Mojito	7€
Ti'punch	7€
Planteur « maison »	8€
Café Créole	8€
Daiquiri Banane	9€
Coco Loco	8€
Pina Colada	9€
Virgin Pina Colada	7€

Salade de la bassecour	17€
Salade végétarienne façon César	16€
Grande assiette de Tapas	15€
Petite assiette de Tapas	8€
Assiette de frites	5€
Mousse légère au chocolat	6€
Assiette de fruits	8€



Dodo (33cl)	3€
Dodo Radler (33cl)	3€
Fischer rosée au goyavier (33cl)	4€
Desperados (33cl)	6€
Panaché (33cl)	3€
Coca cola, Orangina, Ice Tea (33cl)	3€
Jus de fruits (Abricot, Ananas, Mangue, Pomme) (25cl)	3€
Edena (100cl)	3€
Cilaos (75cl)	3€
Perrier (33cl)	3€
Expresso Arabica Honduras BIO	2.50€
Thé	3€
Infusion	3€
Chocolat chaud	3.50€



# CARTE DU SOIR

## POUR COMMENCER

Aspic de Vivaneau aux épices douces, combava et citron confit 15 €



Red Snapper aspic with sweet spices, kaffir lime and candied lemon



Aspik von der Goldbrasse, mild gewürzt, an Kafferlimette und konfierte Zitrone

Fraicheur de Saumon au Wasabi et aux agrumes 16 €  
*et son sorbet pamplemousse*

*Disponible en version végétarienne* 



Salmon salad with wasabi and citrus fruits, grapefruit sorbet (vegetarian version available)



Salat vom marinierten Lachs an Wasabi und Zitrusfrüchten, Grapefruit-Sorbet (vegetarische Version möglich)

Ravioles de Foie Gras, bouillon parfumé 19 €



Foie Gras ravioles in flavored broth - *Half Board Supplement 3€*



Foie Gras Maultaschen in feiner Brühe - *Halbpension – Aufpreis 3€*

Pâté en croute de Lapin et Foie Gras 21 €  
*Emulsion au sirop de curcuma*



Rabbit and foie gras en croûte with turmeric sirup sauce - *Half Board Supplement 4€*



Kaninchen und Foie Gras Pastete mit Kurkuma-Sirup Sauce - *Halbpension – Aufpreis 4€*

Croustillant de pied de cochon, jus aux herbes 13 €



Crunchy pig's trotter with herbs sauce



Knuspriger ausgelöster paniertes Schweinefuss an herzhaftem Saft


Yakitori de tofu et sa salade mixte  14 €



Japanese style tofu skewer with mixed salad



Tofu Yakitori mit gemischtem Salat







POUR CONTINUER

## Côté mer


Gambas à l'oranaise, riz Madras 18 €

 King Prawns in Maghreb-style sauce, with madras rice

 Riesen-Gambas auf Oran Art, Madras Reis

Joues de Légine à la Plancha 22 €


*Purée de petit-pois au lard, butternut rôtie*


 Herring fish cheeks a la plancha, green peas purée with bacon, roasted butternut squash

 Legine Fisch à la Plancha, Erbsen-Speck Puree und gebratener Butternut-Kürbis

Saint Jacques marinées 24 €


*Risotto d'orge et piquillos*


 Marinated scallops with barley risotto, pequillo peppers- *Half Board Supplement 4€*

 Marinierte Jakobsmuscheln, Gersten-Risotto, Piquillos - *Halbpension – Aufpreis 4€*


## Côté Végé

Colombo de patates douces et Keftas  16 €

 Yam colombo with vegetarian kefta

 Süsskartoffel-Colombo und vegetarische Kefta

Risotto d'orge et piquillos  15 €

 Barley risotto with pequillo peppers

 Gersten-Risotto und Piquillos





## Côté Terre

Volaille fermière au jus vert

18 €

*Légumes de saison*



Poultry meat with parsley sauce and seasonal vegetables



Geflügel vom Bauernhof an Petersilien-Saft , buntes Saison-Gemüse

Paleron de bœuf confit façon « Bœuf carottes »

17 €



Chuck steak confit, « boiled beef and carrots » style



Confierte Rinderschulter an Karotten

Mignon de Porc rôti aux herbes

21 €

*« Chocolate con Churros » de Boudin noir*



Roasted porc tenderloin with black pudding- *Half Board Supplement 3€*



Gebratenes Schweinsmedaillon an frischen Kräutern, Blutwurst-Creme « Chocolate con Churros» Art (mit Spritzkartoffeln) - *Halbpension – Aufpreis 4€*

## Côté Créole

Pêche du jour ou viande du jour en carri

19 €



Carri with fish or meat of the day



Tagescarri vom Fisch oder Fleisch

## **MENU MARMAILLES**

Burger de bœuf ou Croquettes de poisson -Glace- Boisson

12 €



Beef burger or Fish Nuggets – Ice Cream – Soft drink



Burger vom Rind oder Fisch-Kroketten – Eis- Softdrink



Plats végétariens

Tous nos prix sont TTC et service compris

