

Restaurant L'Entre Deux Verres



POUR COMMENCER

- MEZZE HIVERNALE ... assiette à partager à 2 ... (par Personne)** 9.00 €
Mikado croustillant de langoustine, boeuf...chouchouka
Légumes marinés et tortillas, bonbon de foie gras à la tomate confite
Crevettes marinées shooter de lait de coco parfumé
Velouté du moment et plus encore...
- Tarte fine à la noix, **minute de rouget mariné**, Antipasti de légumes 9.00 €
Marmelade tomates épices douces **Cappuccino Miel/Soja**
- Terrine de foie gras mariné au Mangalore et "garam massala"** 12.00 €
Chutney prune rouge sirop d'érable...
vinaigrette de soja
- Saint-Jacques poêlées au Kari gosse** (cari breton) **croustillant de parmesan** 12.50 €
Stick de tartare de st jacques petit confit de légumes au colombo
Marinade sésame toasté/Mangue

POUR CONTINUER

- Rouget poêlé et mariné**, nouilles fines petits légumes confits **Espuma miel/soja** 14.50 €
(Servit en cocotte)
- Italien Burger : Pain surprise, boeuf marinés, cheddar, pâte de chorizo extra** 14.00 €
Piperade, légumes marinés, perle noire balsamique
- Orientale Burger : Pain pita, Gigot d'agneau émincé, compote de pois chiches** 14.50 €
et fèves, chouchouka, légumes marinés, cheddar
- Breiz Burger: Blinis de Sarrazin bio, Cabillaud mariné frit** 16.50 €
Chutney de fenouil parfumé et plus, coulis de piquillos
- Cocotte de KIG HA FARZ (revisitée) :** 18.50 €
Légumes oubliés, joue de porc confite, saucisse de campagne
Guémenoise au lard et petits kunpods (petit pain dans jus)
- Tagliata de bœuf - VBF 170 gr – pavé de bœuf finement émincé**, cédrat mariné 18.50 €
À l'huile d'olive de mandarine, perle noire balsamique, copeaux de Parmesan
- Quasi de veau laquée**, Pomme de Terre au safran, combos (légume vert), 19.00 €
champignons du moment (servit en cocotte)
- CREATIVE DU CHEF :**
- Escargot bio Cornouaille poêlé au beurre épices et aromates** 19.50 €
Exquisoto de fine pâtes italiennes bio, tombés de légumes aux épices douces
- POISSON en filet** (+/- 180 grs) selon arrivage (**voir ardoise/Site**) au cours

LES DOUCEURS

Mousse de roquefort et ses croustillants de sainte maure Salade de saison et vinaigrette de coing	7.50 €
Kfé gourmand de l'entre 2	8.00 €
Thé gourmand de l'entre 2	8.50 €
whoopies (autre macaron), ganache au chocolat noir et ses perles craquantes Caramélia Valhrona, Milk shake au carambar	8.50 €
Trifle breton (tiramisu)... Palet breton, gavotte, mascarpone fouetté au caramel beurre salé...	8.50 €
Crousticrêpe (bio) en millefeuille, chantilly manzana et sirop d'érable fruits de saison Boule de glace au choix	8.80 €
Glaces du SANCHEZ (1.2.3 boules)	2.20/4/6.20 €

La cuisine c'est le gout : notre cuisine c'est la passion et l'éveil de vos 5 sens

LE PLUS DE L'ENTRE DEUX
SUR COMMANDE
FOIE GRAS LES 100 GRS 10 EUROS
A partir de 500GRS CHUTNEY PRUNE
SIROP D ERABLE OFFERT

SERVICE TARDIF
Semaine: 22h30
Week end: 23h30/24h

Ouvert le midi sur réservation
si résa supérieur à 6/8 personnes



Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris
Nous vous souhaitons un agréable moment dans notre établissement.

L'ENTRE 2 EST AUSSI TRAITEUR EN EXERIEUR, N'HESITEZ PAS !