



# ENTRE TERRE ET MER

24.19.20

10 Rue Jules Garnier - Baie des Citrons - 98800 Nouméa



## DESCRIPTION & INFOS

Le restaurant Entre Terre Et Mer est située dans la galerie Port Plaisance, face à la marina où un grand parking est à votre disposition. Nous vous proposons 3 espaces de restauration : une salle non fumeur, une terrasse couverte et un deck extérieur. Plusieurs formules vous permettront de découvrir notre créativité :

- notre 'midi affaire' à 2250 frs ( le choix d'une entrée, d'un plat et le café)
- notre carte avec ses suggestions hebdomadaires. Pour les repas de groupes, les menus seront adaptés à vos besoins.

**Entre Terre Et Mer** 10 Rue Jules Garnier – Baie des Citrons **Téléphone : 24 19 20**

## Horaires et jours d'ouverture

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
-------	-------	----------	-------	----------	--------	----------

Petit déjeuner						
Déjeuner	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00	11:00
Dîner		19:00	19:00	19:00	19:00	19:00

# MENU

 La carte

## Bienvenue au restaurant Entre terre et mer

Nous sommes heureux de vous accueillir presque tous les jours midi et  
soir

Le midi de 11 h 15 à 13 h 30 et le soir de 19 h à 21 h .

Vendredi et samedi soir, jusqu'à 22 h

Fermeture hebdomadaire : le dimanche et le lundi soir

Notre savoir-faire nous permet de vous proposer des produits faits  
maison : foie gras de canard , les terrines et pâtés , nos trois purées  
traditionnelles etc ... sans oublier les desserts .

Nos fournisseurs nous proposent quotidiennement des produits frais de  
qualités. Nous sommes ainsi livrés tous les jours en viandes , poissons,  
légumes etc.

Votre satisfaction est notre priorité.

-Cartes de crédits : Carte bleu , Visa , American express , Jade , Jcb

-Nos prix sont toutes taxes comprises : tva et tgc

## Les Entrées

- Croustille de brie 1500 frs  
Beignets de brie maison avec sa petite salade.
- Carpaccio de bœuf à la Calédonienne 1500 frs  
Assaisonnement secret au soyo !
- Os à la moelle au sel de Guérande et pain toasté 1450 frs
- Tartare de thon aux herbes 150 grammes : 1600 frs  
250 grammes : 2600 frs
- Salade de crabe 2700 frs  
Crabe, tomates, herbes, sauce mayonnaise légère

Menu enfant 1250 frs

Une boisson : soda ou jus de fruits

Au choix : steak haché local ou thon frais

En dessert, 1 boule de glace, parfum aux choix.

## *Pour les gourmands*

### *-Salade terre Mer*

3550 frs

Crevettes, tartare de thon aux herbes, saumon fumé, foie gras de canard fait maison, tranches de magret de canard, terrine maison

### *-Assiette de la Mer*

3800 frs

Salade de crabe, crevettes décortiquées, salade de poulpe, tartare de thon aux herbes, terrine de poisson maison.

### *Salade du Pâtre*

2050 frs

Toasts de chèvre gratinés au miel et lardons

### *Le coup de pêche*

2300 frs

Salade de poulpes, tartare de thon et crevettes chaudes poêlées à l'ail

## Les produits de la Terre

- Moix d'entrecôte persillée		2600 frs
1er choix de Nouvelle Zélande	Pour les amateurs de viande gouteuse	
- Filet de bœuf local	Tendre à souhait	3350 frs
- Andouillette de Troyes	La vraie, inimitable	2400 frs

## Les produits de la Mer

- Filet de Mai mai grillé		2700 frs
	avec son rougail de tomate et combava	
- Sole meunière de Nouvelle Zélande		3050 frs
- Crevettes du pays décortiquées		2850 frs
	suisant vos envies : au pastis ou à l'ail ou au curry	

## Nos garnitures aux choix

Pommes à steak , haricots vert , salade verte , riz , purée maison  
traditionnelle au beurre ou à l'huile d'olive et basilic frais

Purée façon Aligot à l'ail et cantal 1200 frs

Assiette de garniture supplémentaire 500 frs

Supplément sauce 200 frs

## Nos desserts faits maison

-Crème brûlée à la vanille	900 frs
-Pain perdu et sa boule de glace	950 frs
-Cœurs fondants chocolat et combara	950 frs
-Café gourmand avec sa trilogie de desserts maison	1300 frs

## Coupes de glaces et sorbets

-After dinner	950 frs
---------------	---------

2 boules menthe- chocolat et chocolat chaud maison

-La Provençale	950 frs
----------------	---------

Sorbet citron, mangue, pomme liane et sirop de violette

-Café liégeois et chocolat liégeois	950 frs
-------------------------------------	---------

-Profiteroles	1050 frs
---------------	----------

Parfums de glace : vanille, chocolat, café, coco, menthe chocolat.

Parfums de sorbets : mangue, pomme liane, citron vert.

La boule 300 frs

chantilly maison : 300 frs

## Cafétérie

Café Lavazza 300 frs      décaféiné lavazza 300 frs

Malongo 380 frs

Sélection de thés et infusions en vrac 450 frs

Pousse café : Irish coffee 1200 frs      Colonel 1200 frs