



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 |
| suivant 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