



Menu 35€ (Soir et Week-end)

Les Entrées au choix

Foie gras mi-cuit

Salade landaise

Saumon Gravlax

Les Plats au choix

Roti de lotte

Pavé de Bœuf

Brochette gourmande

Les Desserts au choix

Assiette de Fromages

Crème brûlée

Tarte Tatin et sa glace vanille

Île Flottante



Menu 23€ (Midi et soir)

Les entrées au choix

Bouquet de crevettes

Salade Caesar Façon Entre2B

Tomate mozzarella Burratta & Pesto

Les Plats au choix

Confit de canard Persillade

Pavé de saumon sauce à l'oseille

Pièce de bœuf et sa sauce...

Les desserts au choix

Assiette de fromages

Panna cotta et son coulis

Dessert au Chocolat

Glace 2 boules



Menu Grand Large 42€

(Soir et Week-end)

Assiette de Fruits de Mer

Et son Aioli

Duo de filets de sole & Saint Jacques

Et sa crème de poivrons

Café ou thé Gourmand



La Carte du Midi

Les Entrées :

- Foie gras de Canard mi- cuit		14€
- Saumon Gravlax (marinade maison façon Gravlax)	Nouveau	13€
- Salade Caesar	Nouveau	15€
- Salade de chèvre-chaud Lardons Miel	Nouveau	12€
- Tomate Mozzarella Burrata Pesto	Nouveau	12€
- Salade Périgourdine	Nouveau	21€

Les Plats

Entrecôte et sa sauce...	24€
Burger de l'Entre 2B	14€
Moules (Marinière, Entre2B, crème, Roquefort)	14€



La Carte (soir et Week-end)

Les Entrées :

- Tartare du Bassin (Saint-Jacques, saumon et crevettes au couteau)		14€
- Foie gras de Canard mi-cuit		14€
- Salade Périgourdine (gésiers, cèpes, magret sec, toast de foie gras)	Nouveau	21€
- 6 Huîtres	Nouveau	13€
- Saumon Gravlax (marinade maison façon Gravlax)	Nouveau	13€
- Salade Caesar Façon Entre 2B	Nouveau	15€
- Salade de chèvre-chaud Lardons Miel	Nouveau	12€
- Tomate Mozzarella Burrata Pesto	Nouveau	12€
- Assiette du Bassin (Crevettes Huîtres bulots amandes)	Nouveau	18€
- La plancha selon le jardin	Nouveau	12€
- Plancha de charcuterie & Divers	Nouveau	15€

Les Plats

Nouveau Pour les viandes, demandez votre sauce (Roquefort, poivre vert, marchand de vin, Morilles, Entre 2B...)

- Burger de L'Entre 2B (sauce piperade chorizo)	14€
- Médaillons de Lotte	24€
- Entrecôte échalote	24€
- Emincé de magret de canard	24€
- Sole meunière	28€
- Camembert rôti frites et sa tranche de jambon	14€
- Pavé de Bœuf et sa sauce...	22€
- Tartare de Bœuf au couteau	14€
- Saint Jacques Crème de poivrons	28€
- Brochette Gourmande (bœuf et magret)	23€

Les Desserts :

Pana cotta	5€	-Ile flottante	6€
Crème brûlée	5€	-Irish coffee	9€
Dessert au chocolat	5€	-Assiette de fromage	7€
Tarte tatin	5€	-Café thé gourmand	8€

Sopa Glace Maître Artisan glacier depuis 1990



Les Glaces :

Vanille, fraise, café, chocolat, caramel tatin, Rhum raisin, nougat, menthe
chocolat, pistache, coco, bimbino.

Framboise, citron, citron vert, poire, cassis, passion.

-Glaces 2 boules	5€
-Café ou chocolat liégeois vanille, chocolat (ou café), chocolat chaud (ou café)	8€
-Dame Blanche Vanille chocolat chaud	8€
-Pêche Melba Vanille morceau de pêche coulis de fruits rouge	8€
-Coupe exotique passion citron vert framboise	8€
-Coupe des Caraïbes Vanille, Rhum raisin, coco	8€
-Colonel citron vert vodka	8€