

## Nouveau à Virton

# Le restaurant Entre Nous : à visiter sans modération !



Situé bien en vue sur la Grand Place de Virton, le nouveau restaurant Entre Nous, est en fait une des plus anciennes bâtisses de Virton. Restaurée avec goût, dans la plus pure tradition lorraine, la bâtisse offre beaucoup de caractère, en alliant les charmes d'autrefois –vieilles pierres, cheminée, placards, planchers- au confort moderne. Les travaux ont été longs, mais le but était de garder toute l'authenticité du lieu ! Tout ceci crée une atmosphère originale et authentique.

### La cuisine

Des plats mijotés, des mets et préparations parfois oubliés, une « cuisine bourgeoise » (ndlr « simple et bonne ») et régionale (comprenez « des régions »), variée et renouvelée très régulièrement : l'ambition est d'offrir autant de plaisir par la cuisine que par le cadre ! Pour l'instant, la carte offre une cuisine ensoleillée, à base d'huile d'olive, de légumes tels que poivrons, courgettes, tomates, ail... Les suggestions changent régulièrement, et l'automne et l'hiver verront apparaître également d'autres plats, tels que coq au vin, touffaye, choucroute etc. pour chaque midi de la semaine, une suggestion est également faite (entre 8 et 10 euros).

Une attention toute particulière a également été

accordée à la carte des vins, pour vous offrir de petites merveilles à prix abordables.

### [www.restaurantentrenous.be](http://www.restaurantentrenous.be)

Chaque semaine, vous trouverez sur ce site, les suggestions du jour, du mois, la carte renouvelée : à mettre immédiatement dans vos « favoris ». Un site par ailleurs fort bien fait et complet. Vous y trouverez notamment tout l'historique de la bâtisse, des photos de la rénovation, la philosophie des propriétaires, etc. On peut aimer les vieilles pierres et utiliser des moyens modernes !

### Bar à vins et salle pour banquet

Dans quelques mois, dans les caves aménagées du restaurant, le Bar à vins sera accessible les samedis et dimanches soir : les amateurs de bons vins, whiskys et bières spéciales s'y détendront dans une ambiance feutrée et chaleureuse. De même, les caves offriront un cadre à vos banquets et réunions ou séminaires, avec ou sans restauration.

*publi reportage Philippe DURAND*

### MENU EVENEMENT

à 25€ sans vins

#### entrée :

Marbré d'ailes de raie au pesto et aux aubergines grillées, coulis de poivron rouge

#### plat :

Mignon de veau poêlé, jus aux herbes, pomme de terre à la dijonnaise

#### dessert :

Brioche en pain perdu, salade de fraises, crème au caramel mou

### CARTE DU MOIS : JUIN 2005

#### entrées :

Aumônières de jambon fumé et mousseline de tomates	9 <sup>00</sup> €
Feuilleté au fromage de chèvre	10 <sup>00</sup> €
Lasagne aux deux saumons servies froides	12 <sup>00</sup> €

#### plats :

Blanquette de veau aux légumes nouveaux	11 <sup>00</sup> €
Filet de lapereau aux 5 épices, galette de polenta	15 <sup>00</sup> €
Dos de cabillaud grillé sur peau, riz parfumé	17 <sup>00</sup> €

#### desserts :

Panacota et quenelle glacée à la fraise	5 <sup>50</sup> €
Duo de fraises et rhubarbe en sabayon	6 <sup>00</sup> €
Bombe glacée à la banane, sauce chocolat	6 <sup>50</sup> €

possibilité d'obtenir une carte enfant



## RESTAURANT ENTRE NOUS

34 Grand-rue • 6760 VIRTON

Tél 063/57.68.36 • Fax 063/42.46.68

e-mail : [info@restaurantentrenous.be](mailto:info@restaurantentrenous.be)

[www.restaurantentrenous.be](http://www.restaurantentrenous.be)

fermé le mercredi