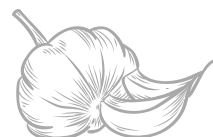
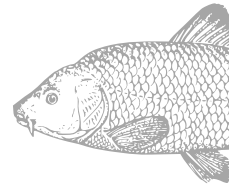




BAR
RESTAURANT
PUB



MENU



19 COURS GILBERT SIMONDON - 91120 PALAISEAU
TÉL : 07.45.07.11.64 - MAIL : LENTREPOTES19@GMAIL.COM



Entrées - Starters

Houmous aux poivrons grillés et focaccia à l'huile d'olives et romarin <i>Hummus with roasted peppers and focaccia with olive oil and rosemary</i>	7.00 €
Aubergine confite à l'ail et éclats de feta <i>Garlic-glazed eggplant with feta crumbles</i>	6.90 €
Croustillant de mozzarella, ricotta et basilic <i>Crispy mozzarella, ricotta, and basil</i>	6.50 €
Fine crème de courgette froide et pignons de pin grillé <i>Smooth cold zucchini soup with toasted pine nuts</i>	7.00 €
Tartare de thon mariné aux saveurs d'Asie et avocat <i>Asian-style marinated tuna tartare with avocado</i>	12.00 €

Nos assiettes fraîcheur - Our freshness plates

Salade de tofu : tofu, chou chinois et blanc, carotte, mangue et coriandre <i>Tofu salad: Tofu, chinese and white cabbage, carrots, mango, and cilantro</i>	16.90 €
Burrata : Tomates d'antan, burrata, vinaigrette à la fraise et pesto <i>Burrata: Heirloom tomatoes, burrata, strawberry vinaigrette, and pesto</i>	17.50 €
Salade César : Salade romaine, aiguillettes de poulet pané, filet d'anchois, oeuf <i>Cesar salad: Romaine salad, breaded chicken strips, anchovy fillet, egg</i>	17.50 €
Tataki de thon et avocat <i>Tuna tataki with fresh avocado</i>	19.50 €

Plats - Dishes

Suprême de poulet jaune à l'origan et écrasé de pommes de terre <i>Yellow chicken breast with oregano and mashed potatoes</i>	16.90 €
Magret de canard aux fruits rouges et écrasé de pommes de terre <i>Duck breast with red berries and mashed potatoes</i>	19.90 €
Tartare de bœuf au couteau, frites maison et salade <i>Beef tartare, home fries and salad</i>	19.50 €
Steak de thon à la plancha, légumes rôtis et sauce vierge <i>Grilled tuna steak with roasted vegetables and sauce vierge</i>	19.90 €
Pavé de saumon, crème de poivrons et tagliatelles fraîches <i>Salmon steak, bell pepper cream sauce, and fresh tagliatelles</i>	19.50 €
Brochettes de gambas grillées au citron vert et ratatouille <i>Grilled shrimp skewers with lime and ratatouille</i>	18.90 €
Lasagnes végétariennes aux épinards et courgettes <i>Vegetarian lasagna with spinach and zucchini</i>	17.00 €
Travers de porc à la texane (haricots rouges, maïs et concassé de tomates) <i>Texas-style pork ribs (red beans, corn, and crushed tomatoes)</i>	18.90 €
Côte d'agneau au thym, garniture provençale (ratatouille, pommes mitrailles) <i>Lamb chops with thyme, served with a Provençal side dish (ratatouille, baby potatoes)</i>	19.90 €
Burger végétarien, frites maison <i>Vegetarian burger, home french fries</i>	16.90 €
Burger traditionnel, frites maison <i>Traditional burger, home french fries</i>	16.90 €
Pièce du Boucher, sauce poivre, bleue ou béarnaise, frites maison <i>Butcher's piece, pepper, blue or bearnaise sauce, home french fries</i>	15.50 €
Entrecôte (env. 300 gr), sauce poivre, bleue ou béarnaise, frites maison <i>Entrecôte, pepper, blue or bearnaise sauce, home french fries</i>	24.50 €

Suppléments - Supplements

Supplément sauce :	1.00 €	Supplément Garniture :	5.00 €
Supplément Salade :	3.00 €		

Desserts - Desserts

Crème brûlée parfumée à la fève de tonka	7.00 €
<i>Crème brûlée flavoured with tonka bean</i>	
Brioche façon pain perdu, glace vanille et caramel	7.50 €
<i>French toast with vanilla ice cream and caramel</i>	
Tiramisu à la pistache	9.00 €
<i>Pistachio Tiramisu</i>	
Soupe de fruits rouges, glace cheesecake	9.00 €
<i>Red fruit soup, cheesecake ice cream</i>	
Banana Split	10.00 €
<i>Banana Split</i>	
Mi-cuit au chocolat, sorbet fraise	9.90 €
<i>Chocolate lava cake, strawberry sorbet</i>	
Café gourmand	8.00 €
<i>Gourmet coffee</i>	
Assiette de fromages	7.50 €
<i>Cheese platter</i>	
Glace artisanale - la boule (Liste des parfums disponibles sur demande)	3.00 €
<i>Artisanal ice cream - the ball (List of flavours available on request)</i>	

Formules du jour - Daily formula

Uniquement le midi - Uniquement le menu sur ardoise

Only for lunch - On slate

Plat du jour

Dish of the day

14.90 €

**Entrée + plat
ou
Plat + dessert**

*Starter + dish
or
Dish + dessert*

16.90 €

**Entrée
+ Plat
+ Dessert**

*Starter + Dish +
Dessert*

20.90 €

MENU ENFANT = 10.00 € - Child's menu

Steack haché ou nuggets, frites, boule de glace, sirop ou diablo

Steak or nuggets and french fries, ice cream, diablo or sirop

Apéritifs et alcool - *Appetizer and alcohol*

Kir (cassis, pêche, mûre) 17cl	6 €	Rhum, gin, vodka 4 cl	5 €
French kir (cassis, pêche, mûre) 17 cl	7 €	Rhum, vodka supérieur 4 €	8 €
Kir royal (cassis, pêche, mûre) 17cl	10 €	Café de Paris - Vin de France pétillant	5 €
Martini, porto 6 cl	5 €	Champagne brut 12 cl	10 €
Ricard, pastis 2 cl	4 €	Champagne brut 75 cl	59 €

WHISKIES

J&B 4 cl	5.00 €
Jack Daniel's 4 cl	6.00 €
Chivas 12 ans d'âge 4 cl	8.00 €
Whisky japonais 4 cl	9.00 €

NOS BIERES PRESSION

	25 cl	50 cl
Bud 5,0°	4.00 €	7.00 €
Leffe blonde 6,6 °	4.50 €	8.00 €
Hoegaarden blanche 5,5 °	4.50 €	8.00 €
Goose Ipa 5,9°	4.50 €	8.00 €
Tripel Karmeliet 8,4 °	4.50 €	8.00 €
Panaché, monaco	4.50 €	8.00 €

NOS BIERES BOUTEILLE

	33 cl
Bière sans alcool	6.00 €
Cherry Chouffe 8,0 °	7.00 €
Corona 4,6 °	7.00 €
Desperados 5,9 ° / Flying Fish (bière au citron pressé) 5.9 %	7.00 €

Softs

Coca-cola, coca-cola zéro 33 cl	4.00 €
Fanta, sprite, orangina, schweppes tonic, fuzetea, limondade 25cl	4.00 €
Diabolo 30 cl	4.20 €
Jus de fruits : ananas, pomme, abricot, orange, pamplemousse, fraise, tomate 25 cl	4.00 €
Red Bull ou équivalent 25 cl	4.30 €

NOS EAUX

	33 cl	50 cl	1 l
Perrier	4.00 €		
Evian, Badoit		4.00 €	5.50 €

L'alcool est dangereux pour la santé. Il doit être consommé avec modération.
Nous servons gratuitement de l'eau potable sous condition de consommation

Planches

Planches : charcuterie, fromage ou mixte (et 2 panières de pain)

16 €

Platters: cold meats, cheese or a mixed selection (and 2 baskets of bread)

Cocktails 9 €

Mojito <i>Rhum Saint-James, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe, angustura</i>	Gin/ Gin Pink Tonic <i>Gin, schweppes tonic, zeste de citron vert</i>
Caipirinha <i>Cachaça, sucre de canne, citron vert</i>	Krak'n Stormy <i>Kraken black spiced, ginger beer, citron vert</i>
Planteur <i>Rhum Saint-James, ananas, orange, goyave,</i>	Dragonnade <i>Fireball, limonade, citron vert</i>
Pina colada <i>Rhum Saint-James, crème de coco, jus d'ananas</i>	Crimon Fresh <i>Gin, purée de fraise, citron vert et basilic</i>
Ti punch <i>Rhum Saint-James, citron vert, sucre de canne</i>	Sex on the beach <i>Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry</i>
Mai Tai <i>Rhum St-James, triple sec, sucre de canne, citron vert, sirop d'orgeat</i>	Spritz <i>Aperol, schweppes tonic, prosecco, zeste d'orange</i>
Moscow Mule <i>Vodka, jus de citron vert, ginger beer</i>	Hugo SPRITZ <i>Liqueur de fleur de sureau Marie Brizard, prosecco, eaux gazeuse, citron, menthe</i>

Cocktails spéciaux - Special cocktails

Mojito Royal : Rhum, sucre de canne, champagne, citron vert, menthe, angustura	11 €
Jaeger BOMB : Jägermeister, redbull ou équivalent	10 €
Jaegerito : Jägermeister, menthe, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert	10 €
Flower : Tequila, liqueur de sureau, jus de la passion, jus de cranberry	10 €
Margarita 1800 : Tequila 1800, triple sec, jus de citron	10 €
Expresso martini : Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne	10 €

Mocktails 6 €

Virgin Mojito : Sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe
Virgin Colada : Crème de coco, jus d'ananas
Virgin Planteur : Jus d'ananas, orange, goyave, sucre de canne

Digestifs

Limoncello, eau de vie, get 27, get 31, Baileys 6 cl	6 €
Armagnac ou cognac 6 cl	8 €

Boissons chaudes - Hot Drinks

Expresso	2 €	Double expresso	4 €
Café allongé	2 €	Thé	3 €

Vins - Wines

Blancs

Chardonnay

Les Petits Carreaux

Bourgogne Aligoté AOP

Jurançon Doux AOP

Les amours de la Reine

Chablis AOP

Pouilly fumé AOP



12.5 cl

4.20 €



50 cl

14.00 €



75 cl

21.00 €

6.00 €

19.00 €

28.00 €

6.00 €

19.00 €

28.00 €

7.00 €

21.00 €

32.00 €

7.00 €

21.00 €

32.00 €

Rouges

Pinot Noir

Les Petits Carreaux

Côtes-Du-Rhône Villages Sainte Cécile AOP

Les Jarlotiers

Brouilly AOP

Domaine Tavian

Medoc AOP - HVE

Château Beauvillage

Crozes Hermitage AOP

Maison Chapoutier - BIO

Saint Julien AOP

Aspirant de Beychevelle



12.5 cl

4.20 €



50 cl

13.00 €



75 cl

19.00 €

5.00 €

16.00 €

24.00 €

6.00 €

18.00 €

27.00 €

7.00 €

21.00 €

32.00 €

36.00 €

55.00 €

Rosés

IGP Pays d'Oc

Un air de gris

Côtes de Provence AOP

Château Cavalier, Cuvée 360°



12.5 cl

4.20 €



50 cl

13.00 €



75 cl

19.00 €

6.00 €

19.00 €

28.00 €

POUR TOUTE DEMANDE DE RESERVATION OU PRIVATISATION

Tél : 07.45.07.11.64

lentrepotes19@gmail.com

website-19-restaurant-palaiseau.eatbu.com

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris

L'alcool est dangereux pour la santé. Il doit être consommé avec modération.