

BAR
RESTAURANT
PUB

Formules groupes

À PARTIR DE 12 PERSONNES

Réservations & privatisations

07 45 07 11 64

lentrepotes19@gmail.com

website-19-restaurant-palaiseau.eatbu.com

19 cours Gilbert Simondon · 91120 Palaiseau

Prix en euros, taxes et service compris.

Menu à 25,90 €

Entrée · Plat · Dessert

Entrées

Velouté réconfortant du moment

Seasonal soup

ou / or

Salade de mâche, œuf crémeux, poêlée de champignons, croûtons et copeaux de parmesan

Lamb’s lettuce, creamy egg, sautéed mushrooms, croutons and Parmesan shavings

Plats

Pièce du boucher, frites maison

Butcher’s cut with home-made fries

ou / or

Burger végétarien, frites maison

Vegetarian burger with home-made fries

Desserts

Crème brûlée à la fève de tonka

Tonka bean crème brûlée

ou / or

Carpaccio d’ananas confit au sirop, sorbet coco

Pineapple carpaccio poached in syrup, coconut sorbet

Menu à 29,90 €

Entrée · Plat · Dessert

Entrées

Tatin de patates douces, crème de ricotta au miel et aux noix

Sweet potato tarte tatin, honey and walnut ricotta cream

ou / or

Salade croquante, tofu mariné au soja

Crunchy salad with soy-marinated tofu

Plats

Suprême de poulet poêlé, écrasé de pommes de terre, sauce aux marrons et moutarde à l'ancienne

Pan-fried chicken supreme, mashed potatoes, chestnut and wholegrain mustard sauce

ou / or

Risotto crémeux délicatement vanillé aux crevettes

Creamy vanilla risotto with prawns

ou / or

Gratin de cannelloni farcis à la ricotta et aux épinards, crème de champignons

Ricotta and spinach cannelloni gratin with mushroom cream

Desserts

Brioche façon pain perdu, boule de glace vanille

Brioche French toast with a scoop of vanilla ice cream

ou / or

Clafoutis aux pommes, caramel au beurre salé

Apple clafoutis with salted butter caramel

Menu à 34,90 €

Entrée · Plat · Dessert

Entrées

Tatin de patates douces, crème de ricotta au miel et aux noix

Sweet potato tarte tatin, honey and walnut ricotta cream

ou / or

Focaccia océane au saumon fumé et à l'avocat

Smoked salmon and avocado focaccia

Plats

Cuisse de canard à l'orange, tagliatelles et carottes glacées

Duck leg with orange sauce, tagliatelle and glazed carrots

ou / or

Filet de dorade à la plancha, légumes grillés de saison et crème de maïs

Plancha-grilled sea bream fillet, seasonal grilled vegetables and sweetcorn cream

ou / or

Gratin de cannelloni farcis à la ricotta et aux épinards, crème de champignons

Ricotta and spinach cannelloni gratin with mushroom cream

Desserts

Moelleux au chocolat, crème anglaise pralinée et glace vanille

Chocolate cake, praline custard and vanilla ice cream

ou / or

Poire pochée au vin rouge, crème au chocolat blanc et noisettes torréfiées

Red wine poached pear, white chocolate cream and toasted hazelnuts

Menu à 54,90 €

Entrée · Plat · Dessert

Entrées

Gravlax de saumon et crème citronnée

Salmon gravlax with lemon cream

ou / or

Foie gras maison et ses toasts briochés

Home-made foie gras with brioche toast

Plats

Cabillaud rôti sauce hollandaise, écrasé de pommes de terre aux olives et petits légumes

Roasted cod with hollandaise sauce, olive mashed potatoes and vegetables

ou / or

Filet de bœuf aux morilles et son gratin dauphinois

Beef fillet with morel mushrooms and potato gratin

ou / or

Risotto à la truffe, petits légumes de saison

Truffle risotto with seasonal vegetables

Desserts

Moelleux au chocolat, crème anglaise pralinée et glace vanille

Chocolate cake, praline custard and vanilla ice cream

ou / or

Café gourmand

Coffee served with a selection of mini desserts