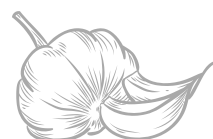
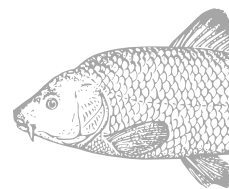




BAR
RESTAURANT
PUB



MENU



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



Entrées - Starters

Terrine de campagne, pickles de légumes croquants	6.50 €
<i>Country pâté, crispy vegetable pickles</i>	
Velouté de légumes de saison	5.50 €
<i>Seasonal vegetables soup</i>	
Croustillant de chèvre, miel et noix	6.00 €
<i>Goat cheese, honey and walnut crisp</i>	
Oeuf poché à la Bourguignonne : sauce au vin, champignons et lardons	8.00 €
<i>Poached egg Burgundy style: wine sauce, mushrooms and bacon bits</i>	
Tartare de thon mariné au soja et citron vert, avocat frais	9.50 €
<i>Tuna tartare marinated in soy sauce and lime juice, fresh avocado</i>	

Nos assiettes fraîcheur - Our freshness plates

Salade gourmande du sud-ouest : gésiers confits, magret fumé, pommes de terre	16.90 €
<i>Southwestern gourmet salad : confit gizzards, smoked duck breast, potatoes</i>	
Salade César : Salade romaine, aiguillettes de poulet pané, filet d'anchois, oeuf	17.50 €
<i>Cesar salad: Romaine salad, breaded chicken strips, anchovy fillet, egg</i>	
Tataki de thon et avocat	19.00 €
<i>Tuna tataki with fresh avocado</i>	

Plats - Dishes

Suprême de poulet mariné au citron, écrasé de pommes de terre maison	16.50 €
<i>Chicken supreme with lemon, homemade mashed potatoes</i>	
Parmentier de canard, salade verte	18.50 €
<i>Duck parmentier, green salad</i>	
Tartare de boeuf, frites maison et salade	17.90 €
<i>Beef tartare, home fries and salad</i>	
Filet de daurade à la plancha, crème de maïs et légumes rôtis,	18.50 €
<i>Grilled sea bream fillet, corn cream and roasted vegetables</i>	
Pavé de saumon rôti, crème citronnée, tagliatelles fraîches et cresson	18.50 €
<i>Roasted salmon steak, lemon cream, fresh tagliatelles and baby spinach leaves</i>	
Souris d'agneau confit façon tajine et semoule parfumée	20.90 €
<i>Confit lamb shanks tajine style with fragrant semolina</i>	
Conchiglioni farcis, crème de ricotta aux champignons et épinards	16.90 €
<i>Stuffed conchiglioni pasta with ricotta cream, mushrooms and spinach</i>	
Poitrine de cochon fondant laqué au sirop d'érable, écrasé de patates douces	17.50 €
<i>Tender pork belly glazed with maple syrup, mashed sweet potatoes</i>	
Camembert rôti au four, oignons confits, charcuterie fine, frites et salade	17.00 €
<i>Oven-baked Camembert, caramelised onions, charcuterie, french fries and salad</i>	
Burger végétarien, frites maison	16.50 €
<i>Vegetarian burger, home french fries</i>	
Burger traditionnel, frites maison	16.50 €
<i>Traditional burger, home french fries</i>	
Pièce du Boucher, frites maison	14.90 €
<i>Butcher's piece, home french fries</i>	
Entrecôte (env. 300 gr), sauce poivre, bleue, béarnaise ou crème d'ail, frites maison	22.00 €
<i>Entrecôte, pepper, blue or bearnaise sauce, home french fries</i>	
L-Bone maturée - (env. 400 gr), frites maison	31.90€
<i>Matured L-Bone - about 400 gr, home fries</i>	

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	7.00 €
<i>French toast with vanilla ice cream and caramel</i>	
Poire pochée au vin blanc doux, crumble, glace yaourt	7.50 €
<i>Poached pear in sweet white wine, crumble, yoghurt ice cream</i>	
Mille-feuille, crème pralinée	7.50 €
<i>Mille-feuille, praline cream</i>	
Fondant au chocolat, crème de marrons	9.00 €
<i>chocolate fondant, chestnut cream</i>	
Tiramisu breton	8.00 €
<i>Breton tiramisu</i>	
Café gourmand	8.00 €
<i>Gourmet coffee</i>	
Assiette de fromages	7.00 €
<i>Cheese platter</i>	

Formules du jour - Daily formula

Uniquement le midi - Seulement les plats 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 diabololo

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

Apéritifs et alcool - *Appetizer and alcohol*

Kir (cassis, pêche, mûre) 17cl	6 €	Rhum, gin, vodka 4 cl	5 €
Kir royal (cassis, pêche, mûre) 17cl	10 €	Rhum, vodka supérieur 4 €	8 €
Martini, porto 6 cl	5 €	Champagne brut 12 cl	10 €
Ricard, pastis 2 cl	4 €	Champagne brut 75 cl	59 €
Rhum arrangé 5 cl	6 €	Champagne prestige 75 cl	89 €

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 °	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 fruit :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		4.50 €	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 €

Cocktails 8 €

Mojito

Rhum Saint-James, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe, angustura

Caïpirinha

Cachaça, sucre de canne, citron vert

Planteur

Rhum Saint-James, ananas, orange, goyave,

Pina colada

Rhum Saint-James, crème de coco, jus d'ananas

Ti punch

Rhum Saint-James, citron vert, sucre de canne

Mai Tai

Rhum Saint-James, triple sec, sucre de canne, citron vert, sirop d'orgeat

Moscow Mule

Vodka, jus de citron vert, ginger beer

Gin/ Gin Pink Tonic

Gin, schweppes tonic, zeste de citron vert

Krak'n Stormy

Kraken black spiced, ginger beer, citron vert

Dragonnade

Fireball, limonade, citron vert

Cutty sark Highball

Whisky Cutty sark, limonade, citron vert

Sex on the beach

Vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry

Spritz

Aperol, schweppes tonic, prosecco, zeste d'orange

Hugo SPRITZ

Liqueur de fleur de sureau Marie Brizard, prosecco, eaux gazeuse, citron, menthe

Cocktails spéciaux - Special cocktails

Mojito Royal : Rhum, sucre de canne, champagne, citron vert, menthe, angustura

10 €

Jaeger BOMB : Jägermeister, redbull ou équivalent

9 €

Jaegerito : Jägermeister, menthe, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert

9 €

Flower : Tequila, liqueur de sureau, jus de la passion, jus de cranberry

9 €

Margarita 1800 : Tequila 1800, triple sec, jus de citron

9 €

Expresso martini : Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne

9 €

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

IGP Pays d'oc Chardonnay

Maison Castel Grande Réserve

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

IGP Pays d'oc Pinot Noir

Maison Castel Grande Réserve

Côtes-Du-Rhône Villages Sainte Cécile AOP

Les Jarlotiers

Brouilly AOP

Domaine Tavian

Haut Medoc AOP

Chevalier d'Arcins

Crozes Hermitage AOP

Maison Chapoutier - BIO

Saint Julien AOP

Aspirant de Beychevelle



12.5 cl

4.00 €



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.