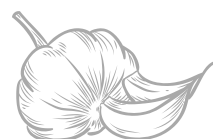
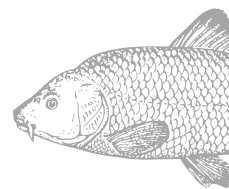




BAR
RESTAURANT
PUB



MENU



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



Entrées - Starters

Oeuf bio, mayonnaise à l'ancienne	6.00 €
<i>Organic egg, traditional mayonnaise</i>	
Tarte fine aux légumes rôtis	6.00 €
<i>Thin tart with roasted vegetables</i>	
Croustillant de mozzarella, ricotta et pesto vert	6.50 €
<i>Crispy mozzarella, ricotta, and green pesto</i>	
Petite salade de mâche au bleu, poires et noix	6.50 €
<i>Small lamb's lettuce salad with blue cheese, pears, and walnuts</i>	
Petit poke bowl : thon mariné, quinoa et avocat	10.90 €
<i>Small poke bowl: marinated tuna, quinoa and avocado</i>	

Nos assiettes fraîcheur - Our freshness plates

Salade de tofu fumé : tofu, chou chinois et blanc, carotte, mangue et coriandre	16.50 €
<i>Smoked tofu salad: Tofu, chinese and white cabbage, carrots, mango, and cilantro</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	19.50 €
<i>Tuna tataki with fresh avocado</i>	

Plats - Dishes

Suprême de poulet, sauce estragon, avec tagliatelles	16.90 €
<i>Chicken supreme, tarragon sauce, with tagliatelle</i>	
Magret de canard, sauce à l'orange, écrasé de pommes de terre et carottes fanes	19.50 €
<i>Duck breast, orange sauce, mashed potatoes, and carrot tops</i>	
Tartare de boeuf, frites maison et salade	18.50 €
<i>Beef tartare, home fries and salad</i>	
Filet de daurade à la plancha, sauce rouille avec riz rouge et légumes rôtis	19.50 €
<i>Filet de daurade à la plancha, sauce rouille avec riz rouge et légumes rôtis</i>	
Bagel au saumon, crème aux herbes, légumes marinés et salade	19.00 €
<i>Bagel with salmon, herb cream, marinated vegetables, and salad</i>	
Brochettes de gambas sauce vierge, riz rouge et légumes rôtis	19.00 €
<i>Prawn skewers with sauce vierge, red rice, and roasted vegetables</i>	
Lasagnes végétariennes aux épinards et courgettes	17.00 €
<i>Vegetarian lasagna with spinach and zucchini</i>	
Filet mignon de porc, sauce au porto avec polenta grillée et légumes rôtis	18.90 €
<i>Pork tenderloin, port wine sauce with grilled polenta and roasted vegetables</i>	
Douceur de ribs de boeuf confit, écrasé de pommes de terre	18.90 €
<i>Tender beef ribs confit, mashed potatoes</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, frites maison	22.00 €
<i>Entrecôte, pepper, blue or bearnaise sauce, home french 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	7.50 €
<i>French toast with vanilla ice cream and caramel</i>	
Clafoutis avec quinoa aux fruits du moment	7.50 €
<i>Clafoutis with seasonal fruits</i>	
Mac brownie et crème au café	8.00 €
<i>Mac cookie, coffee cream</i>	
Entremet cassis, base spéculos croquant	8.00 €
<i>Blackcurrant dessert with crunchy speculoos base</i>	
Mille-feuilles à la crème mascarpone de passion et mangue	9.00 €
<i>Mille-feuille with passion fruit mascarpone cream and mango</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 diabolo

Steak or nuggets and french fries, ice cream, diabolo 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 °	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 9 €

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

Crimon Fresh

Fin, purée de fraise, citron vert et basilic

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

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.