

— BAR —
BRASSERIE

EIP

MENU

L'Entre Pot/ Bar-Brasserie – 8 rue de l'Égalité – 59 155 Faches-Thumesnil
Ouverture non-stop du mardi au dimanche de 11h30 à 00h00

Donnez-nous votre avis sur : contact@lentre-pot.fr

Rejoignez-nous sur 
www.lentre-pot.fr

L'ENTRÉE POT

LES BIÈRES PRESSIONS

	25cl	33cl	50cl
JUPILER (5,2°)	2.90	3.60	4.90
LEFFE BLONDE (6,6°)	3.50	4.60	6.90
LEFFE RUBY (5°)	3.70	4.90	7.50
KARMELIET (8,4°)	3.60	4.80	7.20
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°)	3.10	4.20	6.30
PANACHÉ (5,2°)	2.90	3.60	4.90
MONACO (5,2°)	2.90	3.60	4.90
SUPPLÉMENT SIROP	0.40	0.50	0.70
SUPPLÉMENT PICON	0.90	1.90	2.90

LES BIÈRES BOUTEILLES

PAIX DIEU (33cl/10°)	5.50
CHIMAY BLEU (33cl/9°)	4.90
DUVEL (33cl/8,5°)	4.90
ANOSTEKE IPA (33cl/6°)	4.90
MAREDSOUS (33cl/6°)	4.90
CORONA (35.5cl/4,5°)	5.50
LIEFMANS FRUITESSE (25cl/3,8°)	3.90

LES COCKTAILS DE BIÈRES

HOEJITO (Rhum Havana Club 3 ans, Hoegaarden Blanche, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne)	6,90
PÊCHE BLANCHE (Soho, Passoa, Hoegaarden Blanche, sirop de pêche)	6,90

HAPPY 17H -
HOURS - 19H

LES PLANCHES - À la portion

ONION RINGS	2.90
CHIPS DE LÉGUMES	2.90
CALAMARS À LA ROMAINE	2.90
FRITES FRAÎCHES ET UNE SAUCE	2.90
CROUSTILLANTS DE POULET	3.90
MOZZARELLA STICKS	3.90

LES PLANCHES - À partager

SAUCISSON À PARTAGER 250G	8.90	LA FRANÇAISE (charcuterie, fromages, cornichons, beurre, pain grillé)	10,90
CHORIZO À PARTAGER 250G	8.90	L'AMÉRICAINNE (onion rings, calamars à la romaine, croustillants de poulet, mozzarella sticks, chips de légumes, sauce burger)	10,90
LA VÉGÉTARIENNE (assortiment de légumes grillés et croquants, sauce ciboulette)	9.90	L'ESPAGNOLE (encornets panés, tortilla aux oignons, chorizo, poivrons grillés, sardines à l'huile, sauce barbecue)	10,90

LES SPIRITUEUX

WHISKY (4CL)

BALLANTINE'S	4.90
JACK DANIEL'S	5.50
ABERLOUR 10 ANS	5.90
CHIVAS 12 ANS	6.90
LAGAVULIN 16 ANS	9.90

RHUM (4CL)

HAVANA CLUB 3 ANS	4.90
HAVANA AÑEJO ESPECIAL	4.90
3 RIVIÈRES	4.90
DIPLOMATICO	6.50
DON PAPA	6.90

DIVERS (4CL)

VODKA WYBOROWA	4.90
TEQUILA CUERVO REPOSADO	4.90
GIN SEAGRAM'S	4.90

LES APÉRITIFS

PASTIS 51	3.60
-----------	------

CAMPARI	3.60
---------	------

MARTINI BIANCO OU ROSSO	3.60
-------------------------	------

AMERICANO MAISON	4.90
------------------	------

SPRITZ	4.90
--------	------

GIN TONIC	4.90
-----------	------

KIR VIN BLANC (cassis, framboise, mûre ou pêche)	3.60
---	------

KIR ROYAL (cassis, framboise, mûre ou pêche)	4.60
---	------

PORTO ROUGE OU BLANC	3.60
----------------------	------

SUZE	3.60
------	------

MUSCAT DE RIVESALTES	3.60
----------------------	------

MALIBU	4.90
--------	------

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES COCKTAILS

Entre 1919 et 1933, les États-Unis connaissent une période où la fabrication, le transport et la vente de boissons alcoolisées étaient prohibés. Elle fournit une opportunité alléchante pour les gangsters du crime organisé de mettre sur pied des filières de fabriques et de distribution illégale de boissons alcoolisées. C'est l'âge d'or d'Al Capone et du syndicat du crime.

S'organise alors les distilleries clandestines, la contrebande et les débits clandestins. Les contrebandiers mélangeaient l'alcool frelaté de la prohibition avec des jus de fruits pour masquer les goûts alcoolisés et tromper la police. L'imagination des barmen déborde, ils élaborent des recettes où l'alcool ne se perçoit plus, comme le « Cuba Libre ».

Les clients viennent en masse dans ces bars clandestins, boire de l'alcool et écouter du jazz.

Certains établissements avaient coutume de placer une plume de coq dans les boissons pour servir de décoration et pour indiquer la présence d'alcool, faisant ainsi honneur à l'origine du mot cocktail traduit littéralement par « queue » de « coq ».

Le terme Cocktail évolue et devient ainsi un nom générique pour désigner tout mélange contenant de l'alcool.

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL

MOJITOS

MOJITO CLASSIQUE	5.90
(Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne)	

SWEET MOJITO	6.50
(Soho, Passoa, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne)	

MOJITO FRAMBOISE	6.50
(Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, purée de framboise, eau gazeuse, sucre de canne)	

MANZAJITO	6.50
(Manzana, menthe fraîche, citron vert, pomme, eau gazeuse, sucre de canne)	

MOJITO ROYAL	6.90
(Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, méthode champenoise, sucre de canne)	

MOJITO DETOX	6.90
(Rhum Havana Club 3 ans, basilic frais, concombre, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne)	

RHUM

CUBA LIBRE	5.90
(Rhum Havana Club 3 ans, Coca-Cola, citron vert)	

TI PUNCH	6.50
(Rhum 3 Rivières, citron vert, sucre de canne)	

PIÑA COLADA	6.50
(Rhum Havana Añejo Especial, Malibu, lait de coco, jus d'ananas, sucre de canne)	

DAIQUIRI FRAMBOISE	6.50
(Rhum Havana Club 3 ans, purée de framboise, jus de citron vert, sirop de canne)	

L'ÉLÉPHANT ROSE	6.50
(Rhum Havana Club 3 ans, Cointreau, jus de pamplemousse, sirop de fraise)	

VODKA

BLUE LAGOON	5.90
(Vodka Wyborowa, limonade, jus de citron vert, sirop de curaçao)	

COSMOPOLITAIN	6.50
(Vodka Wyborowa, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert)	

SEX ON THE BEACH	6.50
(Vodka Wyborowa, Cointreau, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche)	

TEQUILA

TEQUILA SUNRISE	5.90
(Tequila Cuervo Reposado, jus d'orange, sirop de grenadine)	

MARGARITA	6.50
(Tequila Cuervo Reposado, Cointreau, jus de citron vert)	

GIN

GIN FIZZ	5.90
(Gin Seagram's, eau gazeuse, jus de citron vert, sucre de canne)	

GREEN FIZZ	6.50
(Gin Seagram's, eau gazeuse, concombre, jus de citron vert, sucre de canne)	

Parce qu'entre potes, on aime boire un coup !

Tous les jours de 17h à 19h, c'est l'Happy Hours.
Toutes nos pintes et cocktails à 5 euros
(Et nos cocktails sans alcool à 4 euros)

HAPPY HOURS

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO (menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne)	4.90	RIO (jus d'orange, limonade, sirop de grenadine)	4.90
VIRGIN COLADA (jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne)	4.90	L'EDEN (jus d'ananas, jus de pamplemousse, jus de cranberry, sirop de fraise)	4.90
L'ENTRE POMME (jus de pomme, tonic, jus de citron vert, sirop de pêche)	4.90		

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES BOISSONS FRAICHES

COCA COLA 33CL	3.40	JUS DE FRUITS 25CL (orange, ananas, pomme, pamplemousse ou cranberry)	3.40
COCA LIGHT 33CL	3.40	ORANGE PRESSÉE 20CL	3.90
COCA ZERO 33CL	3.40	CITRON PRESSÉ 10CL	3.90
OASIS TROPICAL 33CL	3.40		
FANTA ORANGE 33CL	3.40		
SPRITE 33CL	3.40		
NESTEA PÊCHE 25CL	3.40		
ORANGINA 25CL	3.40		
FINLEY TONIC 25CL	3.40		
FINLEY PAMPLEMOUSSE 25CL	3.40		
LIMONADE 25CL	3.40		
DIABOLO 25CL (fraise, grenadine, cerise, pêche, citron ou menthe)	3.40		
SIROP À L'EAU 25CL (fraise, grenadine, cerise, pêche, citron ou menthe)	2.90		

LES EAUX

VITTEL 25CL	2.90
VITTEL 50CL	3.40
VITTEL 1L	4.50
PERRIER 33CL	3.40
SAN PELLEGRINO 50CL	3.40
SAN PELLEGRINO 1L	4.50
SUPPLÉMENT SIROP (fraise, grenadine, cerise, pêche, citron ou menthe)	0.40

LES ENTRÉES

TOASTS DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL SUR LIT DE SALADE	5.90
TERRINE DE CAMPAGNE (servie avec pain grillé et salade verte)	5.90
SAUMON GRAVLAX FAIT MAISON (saumon mariné dans du sucre, sel, 3 baies et aneth, servi avec pain grillé et salade verte)	9.50
BLOC DE FOIE GRAS (servi avec pain grillé et salade verte)	9.50

LES BURGERS

Servis avec frites fraîches et salade

	SIMPLE	DOUBLE
L'ENTRE POT (steak haché façon bouchère, cheddar, oignon rouge, lard, salade, tomate, sauce burger)	11.90	14.90
L'ENTRE POIVRE (steak haché façon bouchère, cheddar, oignon rouge, lard, salade, tomate, sauce poivre)	11.90	14.90
LE RÉGIONAL (steak haché façon bouchère, oignon rouge, lard, salade, tomate, sauce maroilles)	11.90	14.90
LE RUSTIQUE (escalope de poulet croustillant, cheddar, cornichon, oignon rouge, salade, tomate, sauce barbecue)	10.90	13.90
LE VEGGIE (gâlettes de pdt, œuf au plat, chèvre, légume grillé, oignon rouge, salade, tomate, sauce ciboulette)	10.90	

LES VIANDES

Servies avec deux accompagnements et une sauce

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER AUX CHAMPIGNONS	10.90
TARTARE DE BOEUF	11.90
BAVETTE D'ALOYAU 180G À L'ÉCHALOTTE	12.90
CUISSE DE CANARD CONFITE	13.90
TRAVERS DE PORC MARINÉ	14.90
SOURIS D'AGNEAU AU JUS PARFUMÉ	15.90
ENTRECÔTE 250G BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL	16.90

SAUCE en supplément 1€

(échalote, poivre, maroilles, barbecue, champignons,
ciboulette)

GARNITURES en supplément 2€

(frites fraîches, salade, linguines, riz, haricots verts,
gâlettes de pomme de terre)

LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

WELSH ROYAL	12.90
CARBONNADE FLAMANDE	12.90
WATERZOI DE POISSON	12.90
PLANCHE RÉGIONALE	13.90

LES WRAPS

LE BOSS (jambon blanc, emmental, œuf dur, salade, tomate, carotte râpé, sauce ciboulette)	9.90
LE CAESAR (poulet croustillant, lard, cheddar, salade, tomate, carotte râpé, sauce ciboulette)	11.90
LE NORDIQUE (saumon gravlax, salade, tomate, concombre, carotte râpé, sauce ciboulette)	13.90

LES POISSONS

FISH AND CHIPS MAISON	10.90
MOULES MARINIÈRES	12.90
PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA	14.90
LINGUINE AUX GAMBAS À L'AIL	15.90

LES SALADES

LA PARISIENNE (feuille de chêne, jambon blanc, emmental, œuf dur, carotte râpé, tomate, croutons ailés, vinaigrette)	9.90
LA CHÈVRE CHAUD (feuille de chêne, toasts de chèvre au miel, lardons, champignons, œuf au plat, croutons ailés, vinaigrette)	11.90
LA NORVÉGIENNE (feuille de chêne, saumon gravlax, galette de pomme de terre, concombre, carottes râpées, tomates cerises, crème ciboulette)	13.90

À LA PÉRIGOURDINE 16.90

(feuille de chêne, bloc de foie gras, magret, gésier,
pomme, haricots verts, carottes râpées, tomate,
vinaigrette)



LES DESSERTS

COUPE 1 BOULE	1.90	NOUGAT GLACÉ	
COUPE 2 BOULES	3.50	COULIS DE FRUITS ROUGES	5.50
COUPE 3 BOULES	4.90	CRÊPES ET GAUFRES	
(Parfums : vanille, fraise, chocolat, café, caramel, menthe et citron)		SUCRE [®]	3.50
DAME BLANCHE	4.90	NUTELLA CRÈME FOUETTÉE	4.50
CAFÉ, CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGOIS	4.90	CARAMEL CRÈME FOUETTÉE	4.50
TIRAMISU DU CHEF	4.90	L'ENTRÉE CHOC'	5.50
CRÈME BRULÉE	4.90	(nutella, crème fouettée et glace vanille)	
FONDANT AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE	4.90	COLONEL	5.90
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	5.50	(sorbet citron et vodka)	
TARTE CITRON MERINGUÉE	5.50	ICEBERG	5.90
		(crème glacée menthe, crème fouettée et get 27)	
		ASSIETTE DE FROMAGES	5.90
		CAFÉ OU THÉ GOURMAND	5.90
		IRISH GOURMAND	8.90

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉS (LAVAZZA 100% ARABICA)

ESPRESSO	1.80
DÉCAFÉINÉ	1.80
CAFÉ ALLONGÉ	1.90
CAFÉ CRÈME	2.00
DOUBLE CAFÉ	2.50
DOUBLE CAFÉ CRÈME	2.70
CAPPUCCINO	3.10
LATTE MACCHIATO (vanille ou caramel)	3.60
IRISH COFFEE (et ses variantes)	5.90

THÉS/INFUSIONS (WHITTINGTON)

- Thé vert menthe, fruits rouges, earl grey, darjeeling, jasmin, caramel vanille
- Infusion camomille ou verveine citron

CHOCOLATS (LAVAZZA)

CHOCOLAT CHAUD	3.30
CHOCOLAT VIENNOIS	3.60

LES DIGESTIFS (4CL)

GET 27	4.90
GET 31	4.90
SOHO	4.90
PASSOA	4.90
BAILEY'S	4.90
LIMONCELLO	4.90
MANZANA	4.90
AMARETTO	4.90
CALVADOS	4.90
COGNAC	5.50
ARMAGNAC	5.50
COINTREAU	5.50

LES MENUS*

L'ENTRÉE POT 18.90

1 BOISSON

- Coca-Cola 25cl
- Vittel 25cl
- Jupiler 25cl

1 PLAT

- Burger Entre Pot
- Wrap Caesar
- Salade chèvre chaud

1 DESSERT

- Fondant au chocolat
- Crème brûlée
- Tiramisu

L'ENTRÉE CH'TI 14.90

1 BOISSON

- Vittel 25cl
- Jupiler 25cl
- Hoegaarden 25cl

1 PLAT

- Welsh royal
- Carbonnade flamande
- Waterzoi de poisson

L'EXPRESS 11.90

1 BOISSON

- Coca-Cola 25cl
- Vittel 25cl
- Jupiler 25cl

1 PLAT

- Fish And Chips maison
- Wrap Boss
- Salade Parisienne

LE MINI POTE 7.90

1 BOISSON

- Coca-Cola 25cl,
- Vittel 25cl
- Sirop à l'eau

1 PLAT

- Steak haché frites
- Mini wrap salade
- Mini Fish and Chips

1 DESSERT

- Crème glacée chocolat
- Crêpe au sucre
- Gaufre au sucre

*Les remises entreprises ou promotionnelles ne sont pas cumulables avec les menus

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

LES VINS

Au Moyen-âge, le vin était bien plus qu'une boisson : il était considéré à l'époque comme une substance toute puissante, venant à bout des pires maux, jusqu'à être dotée de pouvoirs divins.

C'était quand même autre-chose que nos médicaments génériques actuels !

Appelé aussi le sang du Christ, le vin est avant tout lié au sang lui-même.

Les connaissances médicales étant très réduites, on pensait à l'époque que le vin rouge se métamorphosait en sang dans l'organisme juste après son ingestion.

Lors de graves blessures, de saignées ou d'un accouchement, le remède tout indiqué était donc... une bonne rasade de vin !

En revanche, le vin était dès cette époque un relaxant bien connu pour pallier les nombreuses angoisses de la vie.

Tout n'a pas changé, loin de là !

ROUGE	12CL	25CL	50CL	75CL
CRUSE 6 ÈME GÉNÉRATION (AOP Bordeaux)	2.90	4.00	7.90	11.90
LES BEAUX GOSES (AOP Côtes Du Rhône)	3.50	6.50	12.90	18.90
SÉPIA (AOC Lubéron)	3.90	7.00	13.90	20.90
DOMAINE LAURENT MABILEAU (AOP Saint Nicolas De Bourgueil)	4.00	8.00	15.90	23.90
ROSÉ				
BELLE EMILIE (IGP Du Gard)	2.90	4.00	7.90	11.90
ROSÉPHINE (IGP Méditerranée)	3.20	5.50	10.90	15.90
GRIS BLANC (IGP Du Pays d'Oc)	3.50	6.50	12.50	18.90
BLANC				
CHARDONNAY-VIOGNER (IGP Du Pays d'Oc)	2.90	4.00	7.90	11.90
VILLA CLUB DORÉ (IGP Du Gers)	3.50	6.90	13.50	19.90
DORIA (AOC Lubéron)	3.90	7.00	13.90	20.90
CHAMPAGNE				
MUMM CORDON ROUGE	7.90			59.00

Prix net en euros TTC

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Conception et exécution graphique : Nuüd studio design – www.nuud-studio.fr

Rejoignez-nous sur 
www.lentre-pot.fr

