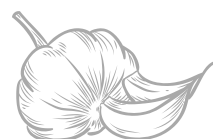
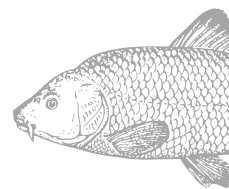




BAR
RESTAURANT
PUB



MENU



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



Entrées - Starters

Toast de chèvre chaud au miel et noix	6.00 €
<i>Toast of warm goat's cheese with honey and walnuts</i>	
Oeuf cocotte gourmand au saumon fumé	8.00 €
<i>Gourmet baked egg with smoked salmon</i>	
Salade de tomates cerises anciennes, mozzarella et pesto de basilic aux noix	7.50 €
<i>Salad of heirloom cherry tomatoes, mozzarella and basil pesto with hazelnuts</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>	
Tarte fine aux poivrons confits, feta et roquette fraîche	7.50 €
<i>Thin tart with roasted peppers, feta cheese and fresh rocket</i>	

Nos assiettes fraîcheur - Our freshness plates

Salade Italienne : Burratina, coppa, tomates confites, olives noires et pesto	16.90 €
<i>Italian salad: Burratina, coppa, tomato confit, black olives and pesto</i>	
Salade César : Salade romaine, aiguillettes de poulet pané, filet d'anchois, oeuf	16.90 €
<i>Cesar salad: Romaine salad, breaded chicken strips, anchovy fillet, egg</i>	
Tataki de thon et avocat	19.00 €
<i>Tuna tataki with vermicelli and avocado</i>	

Plats - Dishes

Suprême de poulet au thym citronné, écrasé de pommes de terre maison	16.50 €
<i>Chicken supreme with lemon thyme, homemade mashed potatoes</i>	
Parmentier de canard confit, salade verte	18.50 €
<i>Duck confit 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, trio de quinoa et légumes rôtis, sauce vierge	18.50 €
<i>Grilled sea bream fillet, trio of quinoa and roasted vegetables, sauce vierge</i>	
Pavé de saumon rôti, crème citronnée, tagliatelles fraîches et pousses d'épinards	18.00 €
<i>Roasted salmon steak, lemon cream, fresh tagliatelles and baby spinach leaves</i>	
Côtelettes d'agneau à la crème d'ail, pommes mitrailles et légumes	19.90 €
<i>Lamb chops with garlic cream sauce, potato grenades and vegetables</i>	
Gratin de cannelloni au pesto de poivrons rouges, ricotta et basilic	16.90 €
<i>Cannelloni gratin with red bell pepper pesto, ricotta and basil</i>	
Travers de porc à la texane, frites maison et salade	17.00 €
<i>Texas-style pork ribs, home french fries and salad</i>	
Burger végétarien, frites maison	16.00 €
<i>Vegetarian burger, home french fries</i>	
Burger traditionnel, frites maison	16.00 €
<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	32.00 €
<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	6.50 €
<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>	
Crumble pommes-prunes	6.50 €
<i>Apple and plum crumble</i>	
Tarte aux citrons meringuée	7.50 €
<i>Lemon meringue pie</i>	
Moëlleux au chocolat coeur framboise , crème anglaise	9.00 €
<i>Moist chocolate cake with raspberry filling, custard sauce</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 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 €
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 €

Expesso martini : Vodka, liqueur de café, expesso, 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.