

BAR
RESTAURANT
PUB

La carte

AUTOMNE — HIVER

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.

À la carte

SEASONAL DISHES

Les entrées · Starters

Velouté réconfortant du moment — **5,50 €**
Seasonal soup

Focaccia océane au saumon fumé et à l'avocat — **9,90 €**
Smoked salmon and avocado focaccia

Tatin de patates douces, crème de ricotta au miel et aux noix — **8,50 €**
Sweet potato tarte tatin, honey and walnut ricotta cream

Salade de mâche, œuf crémeux, poêlée de champignons, croûtons et copeaux de parmesan — **7,00 €**
Lamb's lettuce, creamy egg, sautéed mushrooms, croutons and Parmesan

Salade croquante au tofu mariné au soja — **7,50 €**
Crunchy salad with soy-marinated tofu

Les assiettes fraîcheur · Fresh plates

Salade César : Salade romaine, aiguillettes de poulet pané, filet d'anchois, œuf — **17,50 €**
Romaine lettuce, breaded chicken strips, anchovy fillet and egg

Tataki de thon et avocat — **19,50 €**
Tuna tataki with avocado

Les plats · Main courses

Ribs de bœuf rôtis au vin rouge, écrasé de pommes de terre — **22,00 €**
Beef ribs roasted in red wine, mashed potatoes

Cuisses de canard à l'orange, tagliatelles et carottes glacées — **19,90 €**
Duck legs with orange, tagliatelle and glazed carrots

Filet de dorade à la plancha, légumes grillés de saison et crème de maïs — **19,90 €**
Plancha-grilled sea bream, seasonal vegetables and sweetcorn cream

Gratin de cannelloni farcis à la ricotta et aux épinards, crème de champignons — **17,00 €**
Ricotta and spinach cannelloni gratin with mushroom cream

Souris d'agneau confite au chorizo, pommes de terre grenailles et légumes rôtis — **25,90 €**
Slow-cooked lamb shank with chorizo, baby potatoes and roasted vegetables

Suprême de poulet poêlé, écrasé de pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne et aux marrons — **17,50 €**
Pan-fried chicken supreme, mashed potatoes, wholegrain mustard and chestnut sauce

Écrasé de pommes de terre façon tartiflette, lardons fumés, oignons confits et reblochon gratiné — **16,90 €**
Tartiflette-style mashed potatoes, smoked bacon, onions and melted Reblochon

Risotto crémeux délicatement vanillé aux crevettes — **16,90 €**
Creamy vanilla risotto with prawns

Burger végétarien, frites maison — **16,90 €**
Vegetarian burger with home-made fries

Burger traditionnel, frites maison — **16,90 €**
Traditional burger with home-made fries

Pièce du boucher, frites maison — **15,50 €**
Sauce au choix : poivre, bleu ou béarnaise
Butcher's cut with home-made fries · Choice of pepper, blue cheese or Béarnaise sauce

Entrecôte, frites maison — **26,00 €**
Sauce au choix : poivre, bleu ou béarnaise
Rib-eye steak with home-made fries · Choice of pepper, blue cheese or Béarnaise sauce

Suppléments : sauce 1 € · salade 3 € · garniture 5 €

Prix en euros, taxes et service compris.

AUTOMNE — HIVER

La touche sucrée

DESSERTS & DAILY MENUS

Poire pochée au vin rouge, crème au chocolat blanc et noisettes torréfiées — **9,50 €**
Red wine poached pear, white chocolate cream and toasted hazelnuts

Clafoutis aux pommes, caramel au beurre salé — **8,00 €**
Apple clafoutis with salted butter caramel

Moelleux au chocolat, crème anglaise pralinée et glace vanille — **9,90 €**
Chocolate cake, praline custard and vanilla ice cream

Carpaccio d'ananas confit au sirop, sorbet coco — **7,50 €**
Pineapple carpaccio poached in syrup, coconut sorbet

Crème brûlée parfumée à la fève de tonka — **7,00 €**
Tonka bean crème brûlée

Brioche façon pain perdu, glace vanille — **8,00 €**
French toast with vanilla ice cream

Café gourmand — **8,00 €**
Gourmet coffee

Assiette de fromages — **7,50 €**
Cheese platter

Les glaces artisanales

3,00 € la boule

Fraise Saga · Café de Colombie · Chocolat noir suisse · Vanille
Cheesecake · Pamplemousse · Caramel beurre de baratte
Citron de Sicile · Noix de coco · Rhum raisin · Menthe chocolat

AUTRES PARFUMS

Vanille de Bourbon · Crème glacée fraise · Chocolat

Les formules du jour

Lunch menus

Uniquement le midi · Uniquement le menu sur ardoise

Lunch only · Available with the dishes on the specials board

Plat du jour
Dish of the day
14,90 €

Entrée + plat ou plat + dessert
Starter + main or main + dessert
16,90 €

Entrée + plat + dessert
Starter + main + dessert
20,90 €

Le menu enfant

Children's menu — 10,00 €

Steak haché ou nuggets, frites, boule de glace, sirop ou diabolo

Beef burger patty or chicken nuggets, fries, a scoop of ice cream, and a syrup drink with water or lemonade.

Prix en euros, taxes et service compris.

AUTOMNE — HIVER

Côté bar

APERITIFS · BEERS · SOFT DRINKS

Les apéritifs

Kir cassis, pêche ou mûre · 17 cl	**6 €**
French kir cassis, pêche ou mûre · 17 cl	**7 €**
Kir royal cassis, pêche ou mûre · 17 cl	**10 €**
Martini, porto · 6 cl	**5 €**
Ricard, pastis · 2 cl	**4 €**
Rhum, gin, vodka · 4 cl	**5 €**
Rhum, vodka supérieur · 4 cl	**8 €**
Café de Paris · Vin de France pétillant	**5 €**
Champagne brut · 12 cl	**10 €**
Champagne brut · 75 cl	**59 €**

Les whiskies

J&B · 4 cl	**5,00 €**
Jack Daniel’s · 4 cl	**6,00 €**
Chivas 12 ans · 4 cl	**8,00 €**
Whisky japonais · 4 cl	**9,00 €**

Les bières 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°	**5,00 €**	**9,00 €**
Panaché, monaco	**4,50 €**	**8,00 €**

Les bières bouteille

	33 cl
Bière sans alcool	**6,00 €**
Cherry Chouffe 8,0°	**7,00 €**
Corona 4,6°	**7,00 €**
Desperados 5,9° / Flying Fish citron pressé 5,9 %	**7,00 €**

Les softs

Coca-Cola, Coca-Cola zéro · 33 cl	**4,00 €**
Fanta, Sprite, Orangina, Schweppes tonic, Fuzetea, limonade · 25 cl	**4,00 €**
Diabolo · 30 cl	**4,20 €**
Jus de fruits · 25 cl *Ananas, pomme, abricot, orange, pamplemousse, fraise, tomate.*	**4,00 €**
Red Bull ou équivalent · 25 cl	**4,30 €**

Les eaux

Perrier · 33 cl	**4,00 €**
Evian, Badoit · 50 cl	**4,00 €**
Evian, Badoit · 1 l	**5,50 €**

Les boissons chaudes

Expresso 2 € Allongé 2 €

Double expresso 4 € Thé 3 €

Cappuccino 4 €

L’alcool est dangereux pour la santé. Il doit être consommé avec modération.
Nous servons gratuitement de l’eau potable sous condition de consommation.

Prix en euros, taxes et service compris.

AUTOMNE — HIVER

L’heure de l’apéritif

COCKTAILS · SHARING PLATTERS

Planches · 16 €

Charcuterie, fromage ou mixte · Avec deux panières de pain

Les 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

Piña 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
Gin, purée de fraise, citron vert, 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, eau gazeuse, citron, menthe

Les cocktails spéciaux

Mojito Royal — **11 €**
Rhum, sucre de canne, champagne, citron vert, menthe, angustura

Jaeger Bomb — **10 €**
Jägermeister, Red Bull ou équivalent

Jaegerito — **10 €**
Jägermeister, menthe, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert

Flower — **10 €**
Tequila, liqueur de sureau, jus de passion, jus de cranberry

Margarita 1800 — **10 €**
Tequila 1800, triple sec, jus de citron

Expresso martini — **10 €**
Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne

MOCKTAILS · 6 €

Virgin Mojito — Sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe

Virgin Colada — Crème de coco, jus d’ananas

Virgin Planteur — Ananas, orange, goyave, sucre de canne

DIGESTIFS

Limoncello, eau-de-vie, Get 27, Get 31, Baileys · 6 cl — **6 €**

Armagnac, cognac · 6 cl — **8 €**

Prix en euros, taxes et service compris.

AUTOMNE — HIVER

La cave

WINE SELECTION

Les blancs

	12,5 cl	50 cl	75 cl
Chardonnay *Les Petits Carreaux*	**5,00 €**	**15,00 €**	**22,00 €**
Bourgogne Aligoté AOP	**7,00 €**	**20,00 €**	**29,00 €**
Jurançon doux AOP *Les Amours de la Reine*	**7,00 €**	**20,00 €**	**29,00 €**
Chablis AOP	**8,00 €**	**22,00 €**	**33,00 €**
Pouilly-Fumé AOP	**8,00 €**	**22,00 €**	**33,00 €**

Les rouges

	12,5 cl	50 cl	75 cl
Pinot noir *Les Petits Carreaux*	**5,00 €**	**14,00 €**	**20,00 €**
Côtes-du-Rhône Villages Sainte Cécile AOP *Les Jarlotiers*	**6,00 €**	**17,00 €**	**25,00 €**
Brouilly AOP *Domaine Tavian*	**7,00 €**	**19,00 €**	**28,00 €**
Haut-Médoc AOP *Chevaliers d'Arcins*	**8,00 €**	**22,00 €**	**33,00 €**
Crozes-Hermitage AOP *Maison Chapoutier · BIO*			**37,00 €**

Les rosés

	12,5 cl	50 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc *Un air de gris*	**5,00 €**	**14,00 €**	**20,00 €**
Côtes de Provence AOP *Château Cavalier · Cuvée 360°*	**7,00 €**	**20,00 €**	**29,00 €**

L'alcool est dangereux pour la santé. Il doit être consommé avec modération.

Prix en euros, taxes et service compris.

AUTOMNE — HIVER