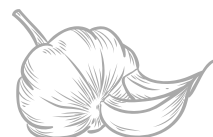
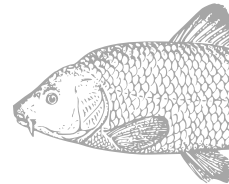




BAR  
RESTAURANT  
PUB



# MENU



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



## Entrées - Starters

<b>Toast de chèvre chaud au miel et noix</b> <i>Toast of warm goat's cheese with honey and walnuts</i>	<b>6.00 €</b>
<b>Oeuf bio et mayonnaise maison</b> <i>Organic egg and homemade mayonnaise</i>	<b>6.00 €</b>
<b>Salade de patates douces, avocat, pois chiches et tomates séchées</b> <i>Sweet potato salad with avocado and sundried tomatoes</i>	<b>7.00 €</b>
<b>Panna Cotta de butternut et sa crème de chorizo et noisettes</b> <i>Butternut panna cotta with chorizo and hazelnut cream</i>	<b>7.50 €</b>
<b>Piquillos farcis au thon et ricotta</b> <i>Piquillos stuffed with tuna and ricotta</i>	<b>6.90 €</b>
<b>Tartare d'avocat et saumon</b> <i>Avocado tartar and salmon</i>	<b>8.00 €</b>

## Nos assiettes fraîcheur - Our freshness plates

<b>Salade Italienne : Burratina, coppa, tomates confites, olives noires et pesto</b> <i>Italian salad: Burratina, coppa, tomato confit, black olives and pesto</i>	<b>16.90 €</b>
<b>Tataki de thon et avocat</b> <i>Tuna tataki with vermicelli and avocado</i>	<b>19.00 €</b>

## Plats - Dishes

<b>Suprême de poulet à l'ail des ours, écrasé de pommes de terre</b> <i>Chicken supreme with wild garlic and mashed potatoes</i>	<b>16.50 €</b>
<b>Magret de canard sauce balsamique, pommes mitrailles et légumes rôtis</b> <i>Duck breast with balsamic sauce, pommes mitrailles and green beans</i>	<b>19.00 €</b>
<b>Tartare de boeuf, frites maison et salade</b> <i>Beef tartare, home fries and salad</i>	<b>17.90 €</b>
<b>Filet de daurade, polenta croustillante, tapenade et légumes rôtis</b> <i>Fillet of sea bream crispy polenta, tapenade and roasted seasonal vegetables</i>	<b>18.50 €</b>
<b>Pavé de saumon et risotto à la crème de raifort</b> <i>Salmon steak with with horseradish cream</i>	<b>18.00 €</b>
<b>Côtelettes d'agneau en persillade, pommes mitrailles et légumes</b> <i>Lamb chops in parsley sauce, pommes mitrailles and vegetables</i>	<b>19.90 €</b>
<b>Gratin de cannelloni au pesto de poivron rouge, ricotta et basilic</b> <i>Cannelloni gratin with red bell pepper pesto, ricotta and basil</i>	<b>16.90 €</b>
<b>Filet mignon de porc, sauce échalotes et écrasé de patates douces</b> <i>Pork tenderloin with shallot sauce and mashed sweet potatoes</i>	<b>17.00 €</b>
<b>Burger végétarien, frites maison</b> <i>Vegetarian burger, home french fries</i>	<b>16.00 €</b>
<b>Burger traditionnel, frites maison</b> <i>Traditional burger, home french fries</i>	<b>16.00 €</b>
<b>Pièce du Boucher, frites maison</b> <i>Butcher's piece, home french fries</i>	<b>14.90 €</b>
<b>Entrecôte (env. 300 gr), sauce poivre, bleue ou béarnaise, frites maison</b> <i>Entrecôte, pepper, blue or bearnaise sauce, home french fries</i>	<b>20.90 €</b>
<b>L-Bone maturée - (env. 400 gr), frites maison</b> <i>Matured L-Bone - about 400 gr, home fries</i>	<b>25.00 €</b>
<b>Côte de boeuf (env. 500 gr), frites maison</b> <i>Prime rib (approx. 500 gr), home fries</i>	<b>30.00 €</b>

## Suppléments - Supplements

<b>Supplément sauce :</b>	<b>1.00 €</b>	<b>Supplément Garniture :</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Supplément Salade :</b>	<b>3.00 €</b>		

## Desserts - Desserts

<b>Crème brûlée</b> <i>Crème brûlée</i>	<b>6.00 €</b>	<b>Coulant chocolat, crème anglaise</b> <i>Flowing chocolate, custard</i>	<b>9.00 €</b>
<b>Brioche façon pain perdu, glace vanille et caramel</b> <i>French toast with vanilla ice cream and caramel</i>	<b>7.00 €</b>	<b>Cookie moelleux au chocolat noir et noisettes, glace yaourt</b> <i>Dark chocolate and hazelnut soft cookie, yaourt ice cream</i>	<b>9.00 €</b>
<b>Crumble pommes-rhubarbe</b> <i>Apple-rhubarb crumble</i>	<b>6.50 €</b>	<b>Café gourmand</b> <i>Gourmet coffee</i>	<b>8.00 €</b>
<b>Pavlova aux fruits rouges</b> <i>Homemade Pavlova with red fruits</i>	<b>8.50 €</b>	<b>Assiette de fromages</b> <i>Cheese platter</i>	<b>7.00 €</b>

## 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 alcool*

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 €
Ginette bio 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 €**

**Buffalo ginger : Bourbon Buffalo Trace, ginger ale**

**10 €**

**Jaeger BOMB : Jägermeister, redbull ou équivalent**

**9 €**

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

**9 €**

**Paloma 1800 : Tequila 1800, tonic pamplemousse, citron vert, sucre de canne**

**9 €**

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

**9 €**

**Generous tonic : Gin français generous, schweppes tonic, zeste de citron vert**

**9 €**

**Expresso martini : Vodka, liqueur de café, espresso, 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 €

28.00 €

28.00 €

32.00 €

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 €

24.00 €

27.00 €

32.00 €

36.00 €

55.00 €

### Rosés

#### Luberon AOP

*Les Barrabans*

#### Côtes de Provence AOP

*Château Cavalier, Cuvée 360°*

#### Pays d'Oc Rosé IGP

*Puech Haut Argali*



12.5 cl

4.20 €



50 cl

13.00 €



75 cl

19.00 €

28.00 €

35.00 €

**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**