

L'ENTRE POT'ES
RESTAURANT & GRILL



LA CARTE

AUTOMNE - HIVER

Restaurant indépendant et familial, où toute une équipe se fait le plaisir de vous recevoir comme il se doit avec le sourire en vous cuisinant de bons p'tits plats de qualité.

Nous vous invitons à bien lire la **composition de nos plats** !

BON APPÉTIT !

PRIX TTC & SERVICE COMPRIS

LE COIN DES APÉRITIFS DE L'ENTRE POT'ES

APÉRITIFS

KIR BRETON OU KIR AU VIN BLANC	4.10€	12 cl
AMERICANO "MAISON"	6.90€	10 cl
MARTINI BLANC ou ROUGE, PORTO, SUZE	4.90€	8 cl
MUSCAT	4.90€	8 cl
PASTIS 51, RICARD	3.90€	2 cl
RHUM "3 RIVIERES" (ambré)	6.10€	4 cl
RHUM "3 RIVIERES"	5.50€	4 cl
VODKA ABSOLUT	5.10€	4 cl

COCKTAILS AVEC ALCOOL

COCKTAILS 25 cl
7,50€

MOJITO CLASSICO - 25cl

Rhum 3 Rivières, Citron vert, menthe fraîche, sirop sucre de canne et limonade

MOJITO PASSION - 25cl

Rhum 3 Rivières, Citron vert, menthe fraîche, sirop sucre de canne, purée passion, limonade

MOJITO L'ENTRE POT'ES - 25cl

Mojito classique, purée fraise, sirop Spicy Mango (ne pique pas) et limonade

MOJITO GINGER - 25cl

Mojito classique, ginger beer et sirop de gingembre

PIÑA COLADA - 25cl

Rhum 3 Rivières, jus d'ananas et préparation pour Piña Colada

GIN BERRY - 25cl

Gin, jus d'orange, Pulco citron, purée de fraise et un trait de sirop de fraise

GIN TONIC- 25cl

Gin, Schweppes tonic et rondelle de citron jaune

CAÏPIRINHA - 12cl

Cachaça, sucre blanc, morceaux de citron vert

SPRITZ- 25cl

Crème de pêche blanche, Apérol, vin pétillant et rondelle d'orange

SEX ON THE BEACH - 25cl

Vodka, crème de pêche, jus d'orange et jus de cramberry et rondelle d'orange

DJAK POT'ES - 25cl

Vodka, Curaçao, jus d'ananas et purée de coco

COCKTAILS SANS ALCOOL

COCKTAILS 25 cl
6,10€

ENTRE SOFT'ES - 25cl

Sirop de pêche blanche, jus d'ananas/d'orange et sirop de grenadine

VIRGIN DJAK POT'ES - 25cl

Curaçao, jus d'ananas et purée de coco

VIRGIN MOJITO CLASSICO - 16cl

Sirop goût Rhum, Citron vert, menthe fraîche et limonade

VIRGIN MOJITO PASSION - 16cl

Virgin Mojito classique, purée passion et limonade

VIRGIN MOJITO L'ENTRE POT'ES - 16cl

Virgin Mojito classique, purée fraise, Spicy Mango et limonade

VIRGIN MOJITO GINGER - 16cl

Virgin Mojito classique, Ginger Beer et sirop de gingembre

VIRGIN COLADA - 25cl

Sirop goût Rhum, jus d'ananas et préparation pour Piña Colada

BIÈRES PRESSION OU BOUTEILLES

HEINEKEN	25cl	50cl
AFFLIGHEM blonde	4.10€	7.60€
PELICAN rouge	4.95€	7.95€
MONACO-PANACHE-PICON	4.95€	7.95€
HEINEKEN 0%	3.90€	7.40€
	33cl	5.10€

BIÈRE ARTISANALE

BIÈRES Bouteille 33 cl
6,10€

BIERE BLONDE

BIERE BLANCHE

BIERE AMBREE

BIERE FLORALE

WHISKIES

ABERLOUR 10 ANS D'AGE	7.80€	4 cl
BALLANTINE'S	5.10€	4 cl
JACK DANIEL'S	6.60€	4 cl

pour **1.50€** de plus, faites votre **LONG DRINK** au choix : coca, limonade ou jus d'orange, de pomme ou ananas !

CIDRE Bolée d'Armorique pur jus BRUT ou DOUX

VERRE	4.10€	25 cl
BOUTEILLE	9.10€	75 cl

CHAMPAGNE Louis CONSTANT Brut Réserve

COUPE	7.50€	12 cl
BOUTEILLE	38.00€	75 cl

SODAS & JUS

SIROP A L'EAU	1.90€
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, PERRIER - 33 cl	3.80€
OASIS, FUZE TEA, ORANGINA, SCHWEPES TONIC, LIMONADE, SPRITE, DIABOLO - 25 cl	3.80€
JUS DE FRUITS - 25 cl	4.10€
TOURTEL TWIST - 27,5 cl	3.80€

DIGESTIFS

NOTRE SELECTION
ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC, GET 27,
GET 31, MARIE-BRIZARD, BAILEY'S, POIRE

Digestifs - 6cl
5,80€

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC (SELON ARRIVAGE !)

EAUX

	50 CL	1 L
Eau Plate - VITTEL	3.80€	5.00€
Eau Gazeuse - SAN PELLIGRINO	3.90€	5.00€



LES PLANCHES À PARTAGER À L'APÉRO OU EN ENTRÉE

10 €

Toute planche sera **obligatoirement suivie d'un plat**, dans le cas contraire un **forfait de 10 €** sera facturé par personne. **L'ENTRE POT'ES est un restaurant et ne peut servir seulement 1 planche à partager avec consommations alcoolisées ou non.** Merci de votre compréhension.

NOS PLANCHES

	MINI	MAXI
ASSIETTE DES POT'ES Jambon de pays, Rosette, Terrine, Chorizo, Camembert, St Marcellin, toasts	8.60€	15.50€
ASSIETTE C'CHO' Camembert pané, Beignets de cheddar, Oignons Rings, Beignets de crevettes, sauce cocktail Maison	8.50€	15.40€
ASSIETTE MIXTE POT' Mixte de l'assiette des POT'ES et de l'assiette C'CHO'	-	29.50€

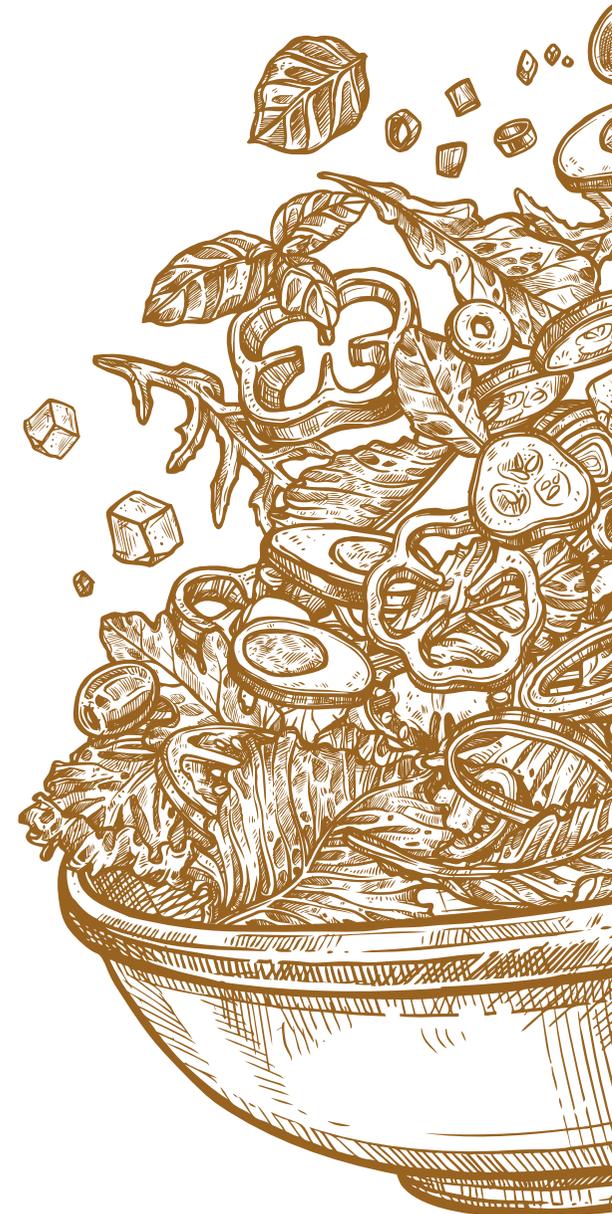
LE COIN DES ENTRÉES ET DES GRANDES SALADES DE L'ENTRE POT'ES

NOS ENTRÉES

ENTREE DU MOMENT <i>Consultez notre tableau !</i>	6.10€
FOIE-GRAS de CANARD CONFIT	10.90€
Tranche de foie-gras IGP, toasts grillés et son confit de figues	
TARTINE MONTAGNARDE	7.90€
Tranche de pain de campagne, St Nectaire, lardons, oignons, pommes de terre accompagnée de salade verte & tomates cerises	
TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE	6.90€
Cornichons et toasts	
MILLEFEUILLE TERRE ET MER « Nouvelle Recette »	9.70€
Pommes de terre vinaigrette, crevettes marinées au curry, saumon fumé, guacamole et vinaigrette soja sésame	
SALADE CAESAR CRUNCHY	6.90€
Poulet croustillant, croûtons, oignons frits, Grana Padano AOP, tomates, salade, sauce Caesar	
CRUSTILLANT DE ST MARCELLIN	7.10€
Feuille de brick, Saint Marcellin, lard, salade mélangée, tomates cerises, oignons rouges	

NOS SALADES

GRANDE SALADE CAESAR CRUNCHY	14.60€
Poulet croustillant, croûtons, oignons frits, Grana Padano AOP, tomates, salade, sauce Caesar	
MAXI CROUSTILLANT DE ST MARCELLIN	14.90€
Feuille de brick, Saint Marcellin, lard, salade mélangée, tomates cerises, oignons rouges	
POKE POULET	16.90€
Crousty poulet, riz vinaigré, carottes râpées, tomates cerises, pommes de terre vinaigrette, betterave, concombre, oignons frits guacamole et sauce vinaigrette soja sésame	
POKE SAUMON & CREVETTES	15.90€
Crevettes marinées au curry et saumon fumé, riz vinaigré, carottes râpées, tomates cerises, pommes de terre vinaigrette, betterave, concombre, oignons frits guacamole et sauce vinaigrette soja sésame	
POKE VEGE	15.90€
Galette d'épinard emmental, riz vinaigré, carottes râpées, tomates cerises, pommes de terre vinaigrette, betterave, concombre, oignons frits, guacamole et sauce vinaigrette soja sésame	
GRAND MILLEFEUILLE TERRE ET MER « Nouvelle Recette »	19.60€
Pommes de terre vinaigrette, crevettes marinées au curry, saumon fumé, guacamole et vinaigrette soja sésame, accompagné de frites et de salade verte.	
GRANDE TARTINE MONTAGNARDE	13.90€
Tranche de pain de campagne, St Nectaire, lardons, oignons, pommes de terre accompagnée de salade verte, tomates cerises et frites	



LE COIN DES PLATS DE L'ENTRE POT'ES

Consultez l'origine de nos viandes sur les ardoises à l'entrée

NOS GRILLADES

PIECE DU BOUCHER - 180 gr 	15.50€
COTE DE BŒUF - 400g	33.90€
ENTRECOTE - 300 gr	25.50€
FAUX-FILET - 250 gr	19.90€
ONGLET DE BOEUF - 220 gr	20.90€
BAVETTE D'ALOYAU - 160 gr	14.90€
STEAK HACHE façon Bouchère - 150 gr 	10.90€
ARAIGNEE DE PORC (VPF) - 250 gr 	13.90€
ANDOUILLETTE de PORC à la FICELLE 	14.90€
RIB'S DE PORC MARINE 15 MIN DE CUISSON 	19.90€
MAGRET DE CANARD - 350 gr - Origine SUD-OUEST France	25.90€
PLANCHE T'ES TOUT SEUL - Aiguillettes de poulet à la moutarde et miel, 1/2 Faux-Filet et 1/2 araignée de porc	23.50€

MON P'TIT RÔTI Saint Marcellin ou Camembert rôti	4.20€
---	-------

NOS PLATS

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS - 180 gr - Accompagné de la garniture de votre choix	16.90€
FILET DE POULET EMINCÉ mariné à la moutarde à l'ancienne & miel - 250 gr - sauce et garniture au choix	14.90€
FONDUE DE SAINT-MARCELLIN ou CEMBERT - salade, tomates cerises, cornichons, jambon de pays, jambon blanc, chorizo, rosette, pomme au four	17.50€
TAGLIATELLES AU POULET au curry et SES PETITS LEGUMES- Crousty poulet , Tagliatelles aux petits légumes, emmental râpé et sauce au curry	14.10€
TAGLIATELLES VEGE - Galette de blé épinard emmental, Tagliatelles aux petits légumes, emmental râpé et sauce au curry	14.10€
TAGLIATELLES AU SAUMON et AUX CREVETTES - Saumon cuit, Tagliatelles aux petits légumes, emmental râpé et crevettes marinées, beurre blanc basilic	16.90€

NOS POISSONS

FILET DE BAR au beurre blanc basilic - 15 MIN DE CUISSON - garniture au choix	18.90€
PAVE DE SAUMON au curry et ses petits légumes - 15 MIN DE CUISSON - garniture au choix	16.90€
FISH AND CHIP'S - Filet de cabillaud, sauce béarnaise accompagné de frites	13.70€

UNE SAUCE AU CHOIX

BBQ - Béarnaise - Echalote -
Camembert - Roquefort - Curry - Moutarde à
l'ancienne et miel- Crème ciboulette -
Poivre

UNE GARNITURE AU CHOIX

Frites - Salade verte - Pomme au four -
Haricots vert - Riz - Poêlée de légumes



LE COIN DES BURGERS DE L'ENTRE POT'ES

NOS BURGERS

ENTRE POT'ES BURGER

Bun's brioché, steak haché 150 gr, cheddar, cornichons, tomates, oignons rouges, salade et sauce cocktail 14.90€

POT'ES NORMAND

Bun's brioché, sauce camembert, steak haché 150 gr VBF, lard, salade verte, tomate, oignon, garniture et sauce au choix 15.80€

POT'ES ST MARCELIN BURGER

Bun's brioché, steak haché 150 gr, salade, tomates, oignons rouges, lard et St Marcellin 15.80€

POT'ES ROC' BURGER

Bun's brioché, steak haché 150 gr, lard, tomates, oignons rouges, salade et sauce roquefort 15.80€

POT'ES BBQ WHISKY BURGER

Bun's brioché, steak haché 150 gr, comté, lard, rosti, cornichons, tomates, oignons rouges, salade et sauce BBQ whisky 16.10€

POPOT'ES BURGER

Bun's brioché, steak haché 150 gr, cheddar, cornichons, tomates, oignons rouges, salade, ketchup et sauce béarnaise 14.90€

CHICKEN POT'ES BURGER

Bun's brioché, sauce St Marcellin, Crousty poulet, salade verte, tomate, oignon, garniture et sauce au choix 15.80€

CHICKEN CURRY POT'ES BURGER

Bun's brioché, Comté, sauce curry, Crousty poulet, petits légumes, salade verte, tomate, oignon, garniture et sauce au choix 15.80€

FISH POT'ES BURGER

Rosti, aiguillettes fish n'chips, tomates, oignons rouges, salade et sauce béarnaise 16.50€

TOUS LES BURGERS EXISTENT EN VERSION **VÉGÉ**, AVEC UNE GALETTE DE BLÉ, ÉPINARD ET EMMENTAL.

UNE SAUCE AU CHOIX

BBQ - Béarnaise - Echalote -
Camembert - Roquefort - Curry - Moutarde à
l'ancienne et miel - Crème ciboulette -
Poivre

UNE GARNITURE AU CHOIX

Frites - Salade verte - Pomme au four -
Haricots vert - Riz - Poêlée de légumes

GARNITURE SEULE 3.70€

POUR UN DOUBLE STEAK + 3.50€



LES MENUS DE L'ENTRE POT'ES

Aucun changement de plat possible dans nos formules !

MENU PETIT POT'ES

Jusqu'à 10 ans

Plat + Dessert + Boisson

7,50€

Plat au choix

- Cheesburger ou Chickencheese Burger
- ou** Aiguillettes de poulet crousti
- ou** Aiguillettes de Fish & Chips
- ou** Steak Haché

Dessert au choix

- Pompot'es
- ou** Cookie au chocolat
- ou** Fromage Blanc
- sucre, miel, caramel ou fruits rouges*
- ou** 2 boules de glace ou sorbet au choix

Boisson au choix

- Capri Sun **ou** diabolo
- ou** sirop à l'eau **ou** verre de coca
- ou** verre de jus de fruits
- ou** bouteille d'eau

MENU EXPRESS

Uniquement le midi du L au V et hors jours fériés

Plat + Café ou Thé Gourmandise

11,90€

Plat au choix

- Plat du jour "Fait Maison" (*selon disponibilité*)
- ou** Steak haché façon Bouchère 150g garniture et sauce au choix

Dessert au choix

- Café ou Thé gourmandise
- Crème brûlée ou Mousse au chocolat au choix*

MENU POPOT'ES

Uniquement du L au V midi hors jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

13,70€

Entrée + Plat + Dessert

16,90€

Entrée au choix

Assiette de charcuterie

- ou** Entrée du moment au choix (*Consultez le tableau !*)

Plat au choix

- Plat du jour "Fait Maison" (*selon disponibilité*)
- ou** Steak Haché façon Bouchère 150 gr
- Avec supplément : oeuf ou poitrine de porc fumée + 1 €*
- ou** Tagliatelles au poulet et ses petits légumes
- ou** Tagliatelles Végé
- ou** Tagliatelles aux crevettes et saumon cuit, sauce beurre blanc basilic

Dessert au choix

- Dessert du jour (*selon disponibilité*)
- ou** Mousse au chocolat
- ou** Fromage blanc
- sucre, miel, sauce caramel ou fruits rouges*
- ou** Coupe 2 boules de glace au choix
- ou** Crème brûlée + 2 €

MENU ENTREPOT'ES

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

17,50€

Entrée + Plat + Dessert

21,50€

Entrée au choix

Entrée du moment au choix (*Consultez le tableau !*)

- ou** Petite salade Caesar Crunchy
- ou** Croustillant de St Marcellin
- ou** Terrine de campagne

Plat au choix

- Pièce du boucher
- ou** Andouillette de porc à la ficelle
- ou** Filet de poulet émincé mariné à la moutarde à l'ancienne et miel
- ou** Entre Pot'es Burger
- ou** Pavé de saumon sauce curry et ses petits légumes
- ou** Entrecôte + 8 €
- ou** Faux filet + 5 €

Dessert au choix

- Assiette de fromages
- ou** Crème brûlée
- ou** Coupe L'Entre Pot'es
- ou** Coupe de glace 3 boules au choix
- ou** Tiramisu revisité
- ou** Autre dessert à la carte au choix + 2 €

- Irish Coffee NON INCLUS -

Nous vous invitons à lire le détail des plats dans la carte, merci.

LE COIN DES GOURMANDISES DE L'ENTRE POT'ES

NOS DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGE - Camembert, St-Marcellin, salade mélangée	4.50€
BABA et sa bouteille - Baba au rhum, chantilly	6.90€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU - Brioche, sauce caramel a beurre salé, 1 boule de glace vanille et chantilly	6.90€
CREME BRÛLÉE VANILLE BOURBON à la cassonnade	6.10€
FROMAGE BLANC DE CAMPAGNE - au sucre, au miel, au coulis de caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges au choix	3.80€
MOUSSE AU CHOCOLAT "MAISON"	4.90€
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR - Accompagnée de sa crème anglaise aux éclats de noisettes pralinées	6.10€
TARTE CITRON REVISITEE - Crème de citron, palet breton émietté, zestes de citron et chantilly	6.10€
TIRAMISU REVISITE - Palet breton émietté, café expresso et crème mascarpone	6.10€
MAXI CHOU façon profiterole - Chou individuel avec amandes, boule vanille, sauce chocolat, chantilly	6.90€
CAFE ou THE GOURMAND - Café ou thé accompagné de 3 gourmandises du moment !	6.90€
MAXI COOKIE - cookie, glace vanille, caramel beurre salé, chantilly	6.90€
GAUFRE - au choix : chocolat chaud Fait Maison , ou sucre glace ou caramel beurre salé ou chantilly.....	5.50€
GAUFRITEROLLES - Gaufre, 1 boule de glace vanille, chocolat chaud Fait Maison , chantilly et amandes.....	6.90€
CRUMBLE AUX POMMES FLAMBEES Fait Maison - biscuit, pommes flambées au Calvados	6.10€
IRISH COFFE - Sucre de canne, café, whisky Ballantine's et crème fouettée	8.60€

NOS COUPE GLACÉES

Pour les glaces 2 & 3 boules : **FAITES -VOUS PLAISIR !**
Avec ou sans chantilly, c'est le même prix ! Précisez-le !

NOS PARFUMS :

Glace : café, caramel beurre salé, chocolat, coco, fraise, rhum raisin et vanille

Sorbet : citron, framboise et fruit de la passion, pomme et mangue

GLACE 2 BOULES - parfum au choix	3.90€
GLACE 3 BOULES - parfum au choix	5.50€
COUPE L'ENTRE POT'ES - 3 boules de glace : vanille, chocolat, caramel et sauce caramel beurre salé, ½ cookie et chantilly	6.40€
DAME BLANCHE - 3 boules vanille, chantilly et sauce chocolat chaud "Maison"	6.20€
CHOCOLAT LIEGEOIS - 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly et sauce chocolat "Maison"	6.20€
CAFE LIEGEOIS - 2 boules café, 1 boule vanille, chantilly et expresso froid	6.20€
COLONEL - 3 boules sorbet citron arrosées de vodka	7.20€

BOISSONS CHAUDES

DAMMANN
FRÈRES
FONDÉ EN 1852

CAFE, CAFE ALLONGE, DECAFEINE, NOISETTE	2.10€
CHOCOLAT, CAPUCCINO, CAFE VIENNOIS	3.40€
DOUBLE CAFE	4.20€
THÉ (Thés noir : Darjeeling ou Earl Grey Yin Zhen ou 4 fruits rouges - Thé vert : Minty Tea)	2.90€
INFUSION (Verveine ou Tilleul Menthe Poivrée)	3.10€



LA CAVE DE L'ENTRE POT'ES

NOS VINS «SELECTION»

	Bouteille 75 cl
Haut Médoc AOP - "CHÂTEAU PUY CASTERA" Rouge	32.00€
SAINT-EMILION AOP - "PETIT FOURNEY" Rouge	32.00€
Bourgogne AOC Pinot Noir - "ANDRE DUCAL" Rouge	32.00€
Bourgogne CHARDONNAY Vieille vigne AOP - "ANDRE DUCAL" Blanc	34.00€

NOS ROUGES

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Pays d'Oc IGP - "LES JAMELLES" - Cépage rare	21.00€	4.20€
Brouilly AOC - "CHAPELLE DE VENENGE"	29.00€	4.90€
Côte de Blaye AOP - "CHATEAU VIEUX CHARRON"	18.50€	3.80€
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP - "LES JAVEAUX"	24.80€	4.60€
Côte du Rhône Village AOP - "PLAN DIEU"	24.50€	4.60€

NOS BLANCS

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Lubéron AOP - "LOULOU CHARMEUR"	17.80€	3.70€
Val de Loire IGP - "LE COQUILLER"	17.80€	3.70€
Côteaux Gascogne IGP - "SAINT LUC"	22.50€	4.70€

NOS ROSÉS

	Bouteille 75 cl	Verre 12,5 cl
Luberon -AOP "LOULOU CHARMEUSE"	17.50€	3.70€
Alpes de Haute Provence - IGP "JAS DES VIGNES"	21.00€	4.20€
Côte de Provence - AOP "VALADAS"	24.80€	4.70€

NOS PICHETS

	50 cl	25 cl
Pays d'OC - IGP "LES CAYOLLES" - Rouge / Blanc / Rosé	8.50€	5.50€

