

L'ENTRE POT'ES

RESTAURANT & GRILL



LA CARTE

PRINTEMPS - ÉTÉ

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.

N'hésitez pas à demander le **tableau des allergènes** à votre serveur !

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

BON APPÉTIT !

LE COIN DES APÉRITIFS ENTRE POT'ES

APÉRITIFS

KIR BRETON OU KIR AU VIN BLANC
AMERICANO "MAISON"
MARTINI BLANC OU ROUGE, PORTO, SUZE
MUSCAT
PASTIS 51, RICARD
RHUM "3 RIVIERES" (ambré)
RHUM "3 RIVIERES"
VODKA ABSOLUT

4.10€ 12 cl
 6.90€ 10 cl
 4.90€ 8 cl
 4.90€ 8 cl
 3.90€ 2 cl
 6.10€ 4 cl
 5.50€ 4 cl
 5.10€ 4 cl

COCKTAILS AVEC ALCOOL

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 dés de gingembre

PIÑA COLADA - 25cl
 Rhum 3 Rivières, jus d'ananas et préparation pour Piña Colada

COCONUT'S DREAM - 25cl
 Gin, crème de coco, Ginger Beer, sirop de fraise, jus d'ananas et dés de gingembre

GIN TONIC - 25cl
 Gin, Schweppes tonic et rondelle de citron jaune

CAÍPIRINHA - 12cl
 Cachaca, sucre blanc, morceaux de citron vert

SPRITZ - 25cl
 Crème de pêche blanche, Apérol, champagne et rondelle d'orange

SEX ON THE BEACH - 25cl
 Vodka, crème de pêche, jus d'orange et jus de cranberry et rondelle d'orange

ENTRE BLUE - 25cl
 Vodka, curacao, jus de pomme, Ginger Beer, rondelles de citron jaune et dés de gingembre

COCKTAILS SANS ALCOOL

ENTRE SOFT'ES - 25cl
 Sirop de pêche blanche, jus d'ananas/d'orange et sirop de grenadine

VIRGIN ENTRE BLUE - 25cl
 Jus de pomme, Ginger Beer, curacao, citron jaune et dés de gingembre

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 dés de gingembre

VIRGIN COLADA - 25cl
 Sirop goût Rhum, jus d'ananas et préparation pour Piña Colada

BIÈRES PRESSION OU BOUTEILLES

HEINEKEN
AFFLIGHEM blonde
PELICAN rouge
MONACO-PANACHE-PICON
HEINEKEN 0% 33cl - 5.10€

25cl 50cl
 4.10€ 7.60€
 4.95€ 7.95€
 4.95€ 7.95€
 3.90€ 7.40€

BIÈRE ARTISANALE BIO OX

SIMCOE SMASH 5.6 %
 simplicité-aromatique fruitée

OX BLONDE 6%
 goût floral-herbacé-ronde-amertume en bouche

OX BLANCHE 5 %
 douce-pétillante-légerement acidulée-amertume plaisante

OX AMBREE 6 %
 houblonné-notes de fruit de la passion, abricot et pin

OX IPA 7 %
 arôme de fleurs et d'agrumes- amertume persistante

OX TRIPLE 8 %
 blonde - style triple belge - ronde & sucrée

BOUTEILLE 33 cl
 6,10€



WHISKIES

ABERLOUR 10 ANS D'AGE
BALLANTINE'S
JACK DANIEL'S

7.80€ 4 cl
 5.10€ 4 cl
 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 BOUTEILLE
 4.10€ 25 cl
 9.10€ 75 cl

CHAMPAGNE Louis CONSTANT Brut Réserve

COUPE BOUTEILLE
 7.50€ 12 cl
 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, SCHWEPPES TONIC, LIMONADE, SPRITE; DIABOLO - 25 cl
 3.80€

JUS DE FRUITS - 25 cl
 4.10€

TOURTEL TWIST - 27,5 cl
 3.80€



LES PLANCHES À PARTAGER À L'APÉRO OU EN ENTRÉE

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€

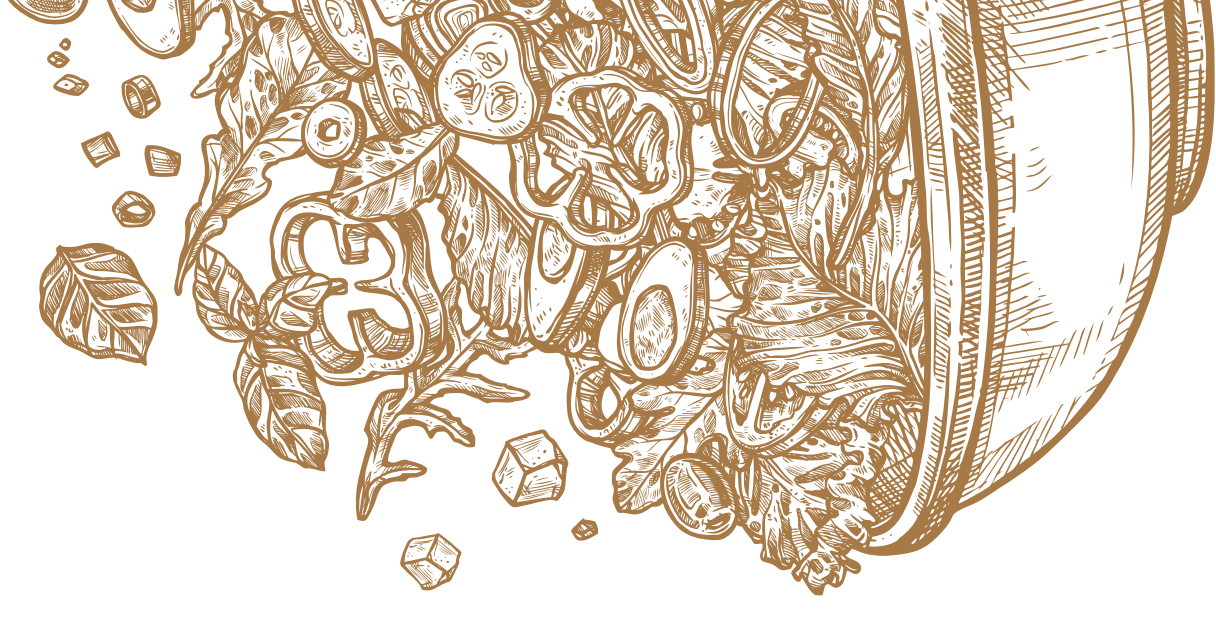
LE COIN DES ENTRÉES ET DES GRANDES SALADES ENTRE POT'ES

NOS ENTRÉES

ENTREE DU MOMENT Consultez notre tableau !	6.10€
ASSIETTE DE CRUDIETES Carotte râpée, betterave, concombre, tomate cerise, salade, oignons rouges	6.10€
ASSIETTE DE CARPACCIO Fines tranches de bœuf, salade, grana Padano AOP, pesto, citron (l'assiette)	7.90€
TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE Cornichons et toasts	6.90€
MILLEFEUILLE TERRE ET MER Tartare de Saumon, guacamole, graines de Sésame, citron, oignons rouges et vinaigrette agrumes	9.70€
SALADE CAESAR CRUNCHY Poulet croustillant, croûtons, oignons frits, Grana Padano AOP, tomates, salade, sauce Caesar	6.90€
CRUSTILLANT DE ST MARCELLIN Feuille de brick, Saint Marcellin, lard, salade mélangée, tomates cerises, oignons rouges	7.10€

NOS SALADES






GRANDE SALADE CAESAR CRUNCHY Poulet croustillant, croûtons, oignons frits, Grana Padano AOP, tomates, salade, sauce Caesar	14.60€
MAXI CROUSTILLANT DE ST MARCELLIN Feuille de brick, Saint Marcellin, lard, salade mélangée, tomates cerises, oignons rouges	14.90€
POKE POT'SAUMON Riz vinaigré, guacamole, oignons frits, concombre, carottes râpées, melon, pastèque, tomate cerise, tartare de saumon, vinaigrette agrumes	16.90€
POKE POT'BOEUF Idem mais avec bœuf	15.90€
POKE POT'VEGE Idem mais avec galette d'épinard emmental	15.90€
GRAND MILLEFEUILLE TERRE ET MER Tartare de saumon, guacamole, graines de Sésame, citron, oignons et vinaigrette agrumes	19.60€
GRANDE ASSIETTE DE CRUDIETÉS Carotte râpée, betterave, concombre, tomate cerise, melon, pastèque, salade et oignons rouges	13.90€



LE COIN DES PLATS DE L'ENTREE 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€
ONGLET DE BOEUF - 220 gr	19.10€
BAVETTE D'ALOYAU - 160 gr	14.90€
STEAK HACHE façon Bouchère - 150 gr 	10.90€
ARAIGNEE DE PORC (VPP) - 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 - 1/2 brochette de poulet Tandoori, 1/2 pièce du Boucher et 1/2 araignée de porc	23.50€
PLANCHE ENTRE POT'ES - 1 brochette de poulet Tandoori, 1 pièce du Boucher et araignée de porc pour 1 ou 2 !	46.90€

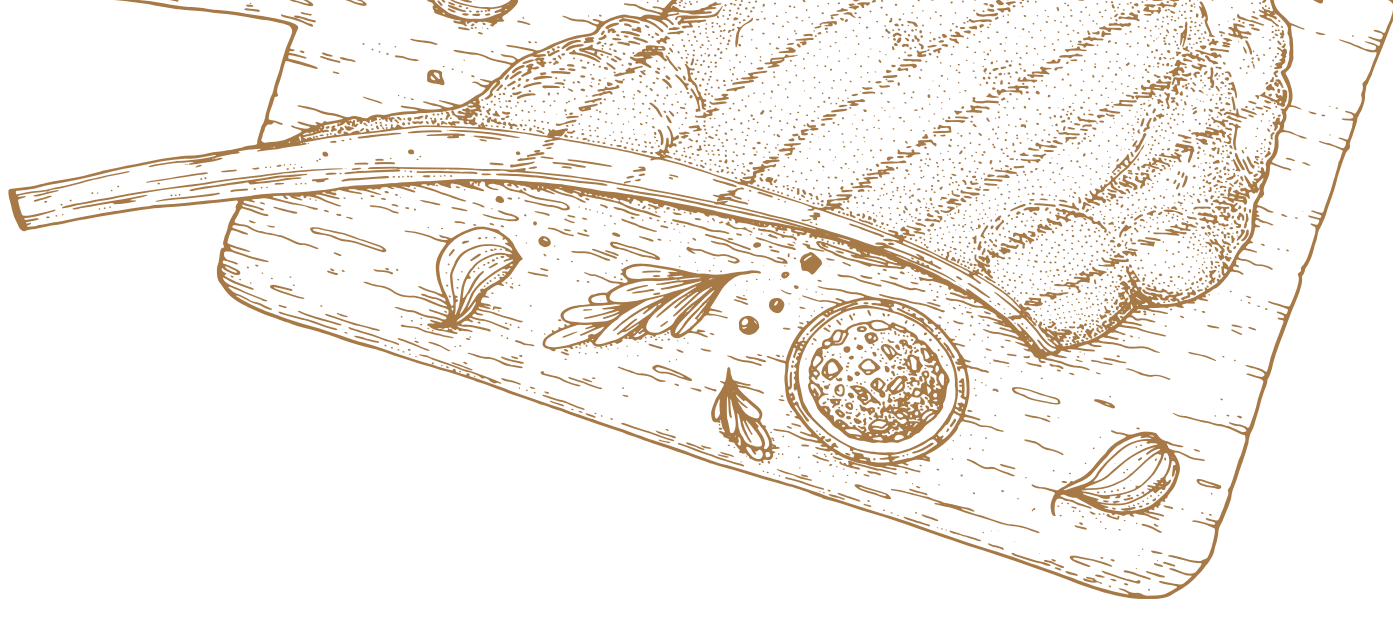
MON P'TIT RÔTI Saint Marcellin ou Camembert rôti 4.20€

NOS PLATS

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS - 180 gr - Accompagné de la garniture de votre choix	16.90€
FILET DE POULET EMINCE - 250 gr - mariné au Tandoori, herbes fraîches, sauce et garniture au choix	14.50€
FONDUE DE SAINT-MARCELLIN ou CAMEMBERT - salade, tomates cerises, cornichons, jambon de pays, jambon blanc, chorizo, rosette, pomme au four	17.50€
TAGLIATELLES A L' ITALIENNE - Tagliatelles, sauce gorgonzola, jambon cru, tomates cerises, grana Padano	14.10€
TAGLIATELLES AUX 2 SAUMONS - Tagliatelles, beurre blanc basilic, pavé de saumon cuit émiétté, tartare de saumon	14.10€
DOUBLE CARPACCIO - Fines tranches de bœuf, grana Padano AOP, pesto, citron, salade et frites	18.90€

NOS POISSONS

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



LE COIN DES BURGERS DE L'ENTRE POT'ES

NOS BURGERS

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

POT'ES ITALIEN BURGER 15.80€
Bun's brioché, steak haché 150 gr, tomates, oignons rouges, salade et sauce gorgonzola, pesto

POT'ES ST MARCELIN BURGER 15.80€
Bun's brioché, steak haché 150 gr, salade, tomates, oignons rouges, lard et St Marcellin

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

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

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

CHICKEN POT'ES BURGER 15.80€
Bun's brioché, chèvre, aiguillette de poulet crunchy, tomates, oignons rouges, salade et sauce caesar

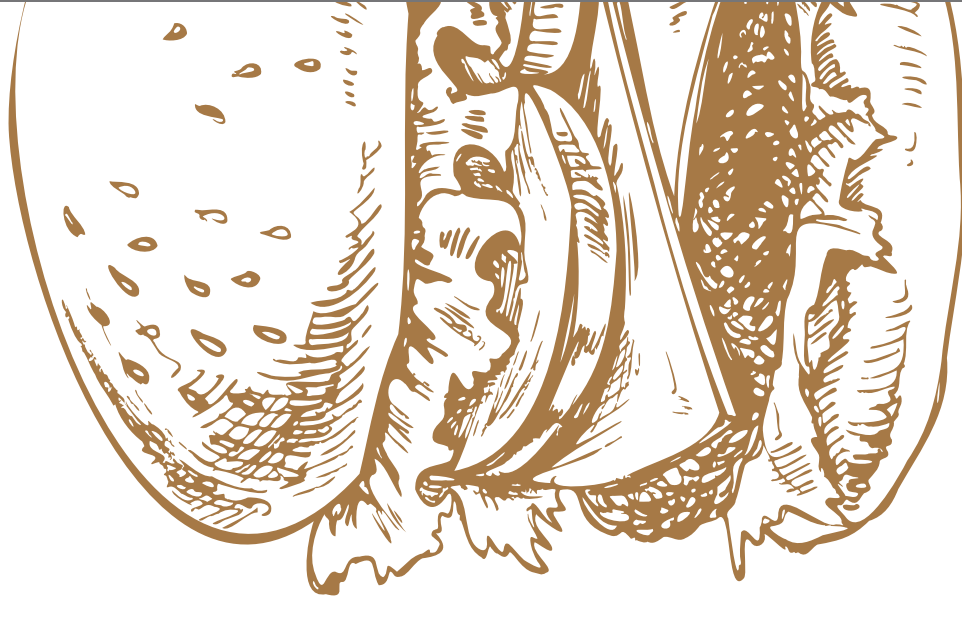
FISH POT'ES BURGER 16.50€
Rosti, aiguillettes fish n'chips, tomates, oignons rouges, salade et sauce béarnaise

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

TOUS NOS BURGERS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE ET D'UNE GARNITURE AU CHOIX :
NOS SAUCES :
BBQ - BEARNAISE - GORGONZOLA - ECHALOTE - CRÈME CIBOULETTE - POIVRE - ROQUEFORT

NOS GARNITURES :
FRITES - SALADE VERTE - POMME AU FOUR - HARICOTS VERT - RIZ

GARNITURE SEULE 3.70€



POUR UN DOUBLE STEAK + 3.50€

LES MENUS DE L'ENTREE 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 P'tite coupe glacée Souvenir d'enfance

Boisson au choix

Capri Sun ou diabololo
ou sirop à l'eau ou verre de coca
ou verre de jus de fruits

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, garniture et sauce au choix

Dessert au choix

Café ou Thé gourmandise
crème brûlée ou Panna Cotta au choix

MENU POPOT'ES

**Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert**

13,70

Entrée + Plat + Dessert

16,90€

Entrée au choix

Assiette de crudités

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 saumon

ou Tagliatelles Italienne

Dessert au choix

Dessert du jour (selon disponibilité)

ou Coupe Souvenir d'Enfance

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 St Marcelin

ou Terrine de campagne

Plat au choix

Pièce du boucher

ou Andouillette de porc à la ficelle

ou Filet de poulet mariné Tandoori émincé

ou Entree Pot'es Burger

ou Pavé de saumon sauce beurre blanc curry breton

ou Entrecôte + 8 €

Dessert au choix

Assiette de fromages

ou Crème brûlée

ou Coupe L'Entre Pot'es

ou Coupe glace 3 boules au choix

ou Tiramisu revisité

ou Autre dessert à la carte au choix + 2 €

- Irish Coffee NON INCLUS -

LE COIN DES GOURMANDISE 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€
PANNA COTTA ET SON COULIS DE FRAMBOISE	6.10€
CREME BRÛLÉE VANILLE BOURBON à la cassonade	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 - Accompagné 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	6.50€
CAFE ou THE GOURMAND - Café ou thé accompagné de 3 gourmandises du moment !	6.90€
SALADE DE FRUITS FRAIS "MAISON" ET SON SORBET	6.10€
MAXI COOKIE - cookie, glace vanille, caramel beurre salé, chantilly	6.90€
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€
COUPE SOUVENIR D'ENFANCE - 2 boules vanille, sauce chocolat chaud "Maison" et M&M's	5.20€
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€
COUPE FRAICHEUR - 3 boules sorbet : citron, mangue, framboise et fruits frais	6.20€

BOISSONS CHAUDES **LAVAZZA** TORINO, ITALIA, 1895 **DAMMANN** FRÈRES Paris 1907

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
Lubéron -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

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

