# BRASSERIE I

MENU

L'Entre Pot/ Bar-Brasserie - 8 rue de l'Egalité - 59 155 Faches-Thumesnil Ouverture non-stop du mardi au dimanche de 11h30 à 00h00

Donnez-nous votre avis sur : contact@lentre-pot.fr

Rejoignez-nous sur **f** www.lentre-pot.fr

# L'ENTRE POT

HOEJITO

#### LES BIÈRES PRESSIONS

JUPILER (5,2°)	25cl 2.90	33cl 3.60	50cl 4.90
LEFFE BLONDE (6,6°)	3.50	4.60	6.90
LEFFE RUBY (5°)	3.70	4.90	7.50
KARMELIET (8,4°)	3.60	4.80	7.20
HOEGAARDEN BLANCHE (4,9°)	3.10	4.20	6.30
PANACHÉ (5,2°)	2.90	3.60	4.90
MONACO (5,2°)	2.90	3.60	4.90
SUPPLÉMENT SIROP	0.40	0.50	0.70
SUPPLÉMENT PICON	0.90	1.90	2.90

#### LES BIÈRES BOUTEILLES

PAIX DIEU (33cl/10°)	5.50
CHIMAY BLEU (33cl/9°)	4.90
DUVEL (33cl/8,5°)	4.90
ANOSTEKE IPA (33cl/6°)	4.90
MAREDSOUS (33cl/6°)	4.90
CORONA (35.5cl/4,5°)	5.50
LIEFMANS FRUITESSE (25cl/3,8°)	3.90

#### LES COCKTAILS DE BIÈRES

(Rhum Havana Club 3 ans, Hoegaa	rden Blanche,
menthe fraîche, citron vert, sucre	de canne)
PÊCHE BLANCHE	6,90
(Soho, Passoa, Hoegaarden Blanch	ne, sirop de pêche)



#### LES PLANCHES - À la portion

ONION RINGS	2.90
CHIPS DE LÉGUMES	2.90
CALAMARS À LA ROMAINE	2.90
FRITES FRAÎCHES ET UNE SAUCE	2.90
CROUSTILLANTS DE POULET	3.90
MOZZARELLA STICKS	3.90

#### LES PLANCHES - À partager

SAUCISSON À PARTAGER 250G	8.90
CHORIZO À PARTAGER 250G	8.90
LA VÉGÉTARIENNE  (assortiment de légumes grillés et croquants,	9.90

LA FRANÇAISE			10,90
(charcuterie, fromages,	cornichons, beurre,	pain	grillé)

L'AMERICAINE	10,90
(onion rings, calamars à la romaine, croustillants	de
poulet, mozzarella sticks, chips de légumes, sauce b	urger)

L'ESPAGNOLE	10,9
(encornets panés, tortilla aux oignons, chorizo,	
poivrons grillés, sardines à l'huile, sauce barbecue	2)

#### LES SPIRITUEUX WHISKY (4CL) BALLANTINE'S 4.90 JACK DANIEL'S 5.50 ABERLOUR 10 ANS 5.90 CHIVAS 12 ANS 6.90 LAGAVULIN 16 ANS 9.90 RHUM (4CL) HAVANA CLUB 3 ANS 4.90 HAVANA AÑEJO ESPECIAL 4.90 3 RIVIÈRES 4.90 **DIPLOMATICO** 6.50 **DON PAPA** 6.90 DIVERS (4CL) VODKA WYBOROWA 4.90 TEQUILA CUERVO REPOSADO 4.90 4.90 GIN SEAGRAM'S

3.60
3.60
3.60
4.90
4.90
4.90
3.60
4.60
3.60
3.60
3.60
4.90

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



### LES COCKTAILS

Entre 1919 et 1933, les Etats-Unis connaissent une période où la fabrication, le transport et la vente de boissons alcoolisées étaient prohibés. Elle fournit une opportunité alléchante pour les gangsters du crime organisé de mettre sur pied des filières de fabriques et de distribution illégale de boissons alcoolisées. C'est l'âge d'or d'Al Capone et du syndicat du crime.

S'organise alors les distilleries clandestines, la contrebande et les débits clandestins. Les contrebandiers mélangeaient l'alcool frelaté de la prohibition avec des jus de fruits pour masquer les goûts alcoolisés et tromper la police. L'imagination des barmen déborde, ils élaborent des recettes où l'alcool ne se perçoit plus, comme le « Cuba Libre ».

Les clients viennent en masse dans ces bars clandestins, boire de l'alcool et écouter du jazz.

Certains établissements avaient coutume de placer une plume de coq dans les boissons pour servir de décoration et pour indiquer la présence d'alcool, faisant ainsi honneur à l'origine du mot cocktail traduit littéralement par « queue » de « coq ».

Le terme Cocktail évolue et devient ainsi un nom générique pour désigner tout mélange contenant de l'alcool.

LES COCKTAILS AVEC ALCOOL			
MOJITOS			
MOJITO CLASSIQUE (Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne)	5.90	L'ELÉPHANT ROSE (Rhum Havana Club 3 ans, Cointreau, jus de pamplemousse, sirop de fraise)	6.50
SWEET MOJITO (Soho, Passoa, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne)	6.50	VODKA	*
MOJITO FRAMBOISE  (Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron purée de framboise, eau gazeuse, sucre de canne	NAME OF TAXABLE PARTY.	BLUE LAGOON (Vodka Wyborowa, limonade, jus de citron vert, sirop de curação)	5.90
MANZAJITO (Manzana, menthe fraîche, citron vert, pomme, eau gazeuse, sucre de canne)	6.50	COSMOPOLITAIN (Vodka Wyborowa, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert)	6.50
MOJITO ROYAL  (Rhum Havana Club 3 ans, menthe fraîche, citron vert, méthode champenoise, sucre de canno	6.90 e)	SEX ON THE BEACH (Vodka Wyborowa, Cointreau, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de pêche)	6.50
MOJITO DETOX	6.90	TEQUILA	
(Rhum Havana Club 3 ans, basilic frais, concombre, citron vert, eau gazeuse, sucre de ca	inne)	TEQUILA SUNRISE (Tequila Cuervo Reposado, jus d'orange, sirop de grenadine)	5.90
CUBA LIBRE (Rhum Havana Club 3 ans, Coca-Cola, citron vert	5.90	MARGARITA (Tequila Cuervo Reposado, Cointreau, jus de citron vert)	6.50
TI PUNCH (Rhum 3 Rivières, citron vert, sucre de canne	6.50	GIN	
PIÑA COLADA (Rhum Havana Añejo Especial, Malibu, lait de cocc jus d'ananas, sucre de canne)	6.50 o,	GIN FIZZ (Gin Seagram's , eau gazeuse, jus de citron vert, sucre de canne)	5.90
DAIQUIRI FRAMBOISE	6.50	GREEN FIZZ	6.50

(Rhum Havana Club 3 ans, purée de framboise,

jus de citron vert, sirop de canne)

(Gin Seagram's, eau gazeuse, concombre,

jus de citron vert, sucre de canne)

LES COCKTAILS SANS ALCOO	<u> </u>		
VIRGIN MOJITO  (menthe fraîche, citron vert,	4.90	RIO (jus d'orange, limonade, sirop de grenadine )	4.90
eau gazeuse, sucre de canne)  VIRGIN COLADA  (jus d'ananas, lait de coco, sucre de canne)	4.90	L'EDEN (jus d'ananas, jus de pamplemousse, jus de cranberry, sirop de fraise)	4.90
L'ENTRE POMME (jus de pomme, tonic, jus de citron vert, sirop de pêche)	4.90		

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

#### LES BOISSONS FRAICHES

COCA COLA 33CL	3.40	JUS DE FRUITS 25CL (orange, ananas, pomme, pamplemousse	3.40
COCA LIGHT 33CL	3.40	ou cranberry)	
COCA ZERO 33CL	3.40	ORANGE PRESSÉE 20CL	3.90
OASIS TROPICAL 33CL	3.40	CITRON PRESSÉ 10CL	3.90
FANTA ORANGE 33CL	3.40	LEC FALLY	
SPRITE 33CL	3.40	LES EAUX	
NESTEA PÊCHE 25CL	3.40	VITTEL 25CL	2.90
ORANGINA 25CL	3.40	VITTEL 50CL	3.40
FINLEY TONIC 25CL	3.40	VITTEL 1L	4.50
FINLEY PAMPLEMOUSSE 25CL	3.40	PERRIER 33CL	3.40
LIMONADE 25CL	3.40	SAN PELLEGRINO 50CL	3.40
DIABOLO 25CL (fraise, grenadine, cerise, pêche, citron ou menth	3.40 e)	SAN PELLEGRINO 1L	4.50
SIROP À L'EAU 25CL (fraise, grenadine, cerise, pêche, citron ou menth	2.90 e)	SUPPLÉMENT SIROP (fraise, grenadine, cerise, pêche, citron ou menth	0.40 e)



#### LES ENTRÉES TOASTS DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL SUR LIT DE SALADE 5.90 TERRINE DE CAMPAGNE 5.90 (servie avec pain grillé et salade verte) SAUMON GRAVLAX FAIT MAISON 9.50 (saumon mariné dans du sucre, sel, 3 baies et aneth, servi avec pain grillé et salade verte) BLOC DE FOIE GRAS 9.50 (servi avec pain grillé et salade verte) LES BURGERS Servis avecc frites fraiches et salade L'ENTRE POT 11.90 lard, salade, tomate, sauce burger)

SIMPLE DOUBLE 14.90 (steak haché façon bouchère, cheddar, oignon rouge, L'ENTRE POIVRE 11.90 14 90 (steak haché façon bouchère, cheddar, oignon rouge, lard, salade, tomate, sauce poivre) LE RÉGIONAL 11.90 14.90 (steak haché façon bouchère, oignon rouge, lard, salade, tomate, sauce maroilles) LE RUSTIQUE 10.90 (escalope de poulet croustillant, cheddar, cornichon, oignon rouge, salade, tomate, sauce barbecue) LE VEGGIE

(galettes de pdt, œuf au plat, chèvre, légume grillé, oignon rouge, salade, tomate, sauce ciboulette)

#### LES VIANDES

Servies avec deux accompagnements et une sauce

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIER **AUX CHAMPIGNONS** 10.90 TARTARE DE BOEUF 11.90 BAVETTE D'ALOYAU 180G À L'ÉCHALOTE 12.90 CUISSE DE CANARD CONFITE 13.90 TRAVERS DE PORC MARINÉ 14.90 SOURIS D'AGNEAU AU JUS PARFUMÉ 15.90

ENTRECÔTE 250G BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 16.90

SAUCE en supplément 1€ (échalote, poivre, maroilles, barbecue, champignons,

GARNITURES en supplément 2€ (frites fraîches, salade, linguines, riz, haricots verts, galettes de pomme de terre)

#### LES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

WELSH ROYAL	12.90
CARBONNADE FLAMANDE	12.90
WATERZOI DE POISSON	12.90
PLANCHE RÉGIONALE	13.90

#### LES WRAPS

LE BOSS 9.90 (jambon blanc, emmental, œuf dur, salade, tomate, carotte râpé, sauce ciboulette)

LE CAESAR 11.90 (poulet croustillant, lard, cheddar, salade, tomate, carotte râpé, sauce ciboulette)

LE NORDIQUE 13.90 (saumon gravlax, salade, tomate, concombre, carotte râpé, sauce ciboulette)

#### LES POISSONS

FISH AND CHIPS MAISON	10.90
MOULES MARINIÈRES	12.90
PAVÉ DE SAUMON À LA PLANCHA	14.90
LINGUINE AUX GAMBAS À L'AIL	15.90

#### LES SALADES

LA PARISIENNE 9.90 (feuille de chêne, jambon blanc, emmental, œuf dur, carotte râpé, tomate, croutons ailés, vinaigrette)

LA CHÈVRE CHAUD 11.90 (feuille de chêne, toasts de chèvre au miel,lardons, champignons, œuf au plat, croutons ailés, vinaigrette)

LA NORVÉGIENNE 13.90 (feuille de chêne, saumon gravlax, galette de pomme de terre, concombre, carottes rapées, tomates cerises, crème ciboulette)

À LA PÉRIGOURDINE 16.90 (feuille de chêne, bloc de foie gras, magret, gésier, pomme, haricots verts, carottes râpées, tomate, vinaigrette )

#### LES DESSERTS

COUPE 1 BOULE	1.90	NOUGAT GLACÉ COULIS DE FRUITS ROUGES	5.50
COUPE 2 BOULES	3.50	CRÊPES ET GAUFRES	
COUPE 3 BOULES (Parfums : vanille, fraise, chocolat, café, carame menthe et citron)  DAME BLANCHE	4.90 l, 4.90	SUCRE NUTELLA <sup>®</sup> CRÈME FOUETTÉE CARAMEL CRÈME FOUETTÉE L'ENTRE CHOC'	3.50 4.50 4.50 5.50
CAFÉ, CHOCOLAT OU CARAMEL LIÉGOIS	4.90	(nutella <sup>®</sup> crème fouettée et glace vanille)	
TIRAMISU DU CHEF	4.90	COLONEL (context sites at wedler)	5.90
CRÈME BRULÉE	4.90	(sorbet citron et vodka) ICEBERG	5.90
FONDANT AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE	4.90	(crème glacée menthe, crème fouettée et get 27)	
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU	5.50	ASSIETTE DE FROMAGES	5.90
TARTE CITRON MERINGUÉE	5.50	CAFÉ OU THÉ GOURMAND	5.90
		IRISH GOURMAND	8.90

LES BOISSONS CHAUDES	
CAFÉS (LAVAZZA 100% ARABICA)	
ESPRESSO	1.80
DÉCAFÉINÉ	1.80
CAFÉ ALLONGÉ	1.90
CAFÉ CRÈME	2.00
DOUBLE CAFÉ	2.50
DOUBLE CAFÉ CRÈME	2.70
CAPPUCCINO	3.10
LATTE MACCHIATO (vanille ou caramel)	3.60
IRISH COFFEE (et ses variantes)	5.90
THÉS/INFUSIONS (WHITTINGTON)  - Thé vert menthe, fruits rouges, earl grey, darjeeling, jasmin, caramel vanille  - Infusion camomille ou verveine citron	2.60
CHOCOLATS (LAVAZZA)	
CHOCOLAT CHAUD	3.30
CHOCOLAT VIENNOIS	3.60

LES DIGESTIFS (4CL)	
GET 27	4.90
GET 31	4.90
SOHO - SOHO	4.90
PASSOA	4.90
BAILEY'S	4.90
LIMONCELLO	4.90
MANZANA	4.90
AMARETTO	4.90
CALVADOS	4.90
COGNAC	5.50
ARMAGNAC	5.50
COINTREAU	5.50
	(的种种)

#### L'ENTRE POT 18.90 1 BOISSON Coca-Cola 25cl Vittel 25cl Jupiler 25cl 1 PLAT Burger Entre Pot Wrap Caesar Salade chèvre chaud 1 DESSERT Fondant au chocolat Crème brûlée L'ENTRE CH'TI 14.90 \*Tiramisu 1 BOISSON Vittel 25cl Jupiler 25cl Hoegaarden 25cl L'EXPRESS 11.90 1 PLAT Welsh royal Carbonnade flamande Waterzoi de poisson 1 BOISSON Coca-Cola 25cl Vittel 25cl Jupiler 25cl LE MINI POTE 7.90 1 PLAT Fish And Chips maison 1 BOISSON Wrap Boss Coca-Cola 25cl, Salade Parisienne Vittel 25cl Sirop à l'eau Steak haché frites Mini wrap salade Mini Fish and Chips 1 DESSERT Crème glacée chocolat Crêpe au sucre Gaufre au sucre \*Les remises entreprises ou promotionnelles ne sont pas cumulables avec les menus

LES MENUS\*

## LES VINS

Au Moyen-âge, le vin était bien plus qu'une boisson : il était considéré à l'époque comme une substance toute puissante, venant à bout des pires maux, jusqu'à être dotée de pouvoirs divins.

C'était quand même autre-chose que nos médicaments génériques actuels!

Appelé aussi le sang du Christ, le vin est avant tout lié au sang lui-même.

Les connaissances médicales étant très réduites, on pensait à l'époque que le vin rouge se métamorphosait en sang dans l'organisme juste après son ingestion.

Lors de graves blessures, de saignées ou d'un accouchement, le remède tout indiqué était donc... une bonne rasade de vin !

En revanche, le vin était dès cette époque un relaxant bien connu pour pallier les nombreuses angoisses de la vie.

Tout n'a pas changé, loin de là!

	CONTRACTOR OF THE PERSON OF TH			
ROUGE	12CL	25CL	50CL	75CL
CRUSE 6 ÈME GÉNÉRATION (AOP Bordeaux)	2!90	4.00	7.90	11.90
LES BEAUX GOSSES (AOP Côtes Du Rhône)	3.50	6.50	12.90	18.90
SÉPIA (AOC Lubéron)	3.90	7.00	13.90	20.90
DOMAINE LAURENT MABILEAU (AOP Saint Nicolas De Bourgueil)	4.00	8.00	15.90	23.90
ROSÉ				
BELLE EMILIE (IGP Du Gard)	2.90	4.00	7.90	11.90
ROSÉPHINE (IGP Méditérannée)	3.20	5.50	10.90	15.90
GRIS BLANC (IGP Du Pays d'Oc)	3.50	6.50	12.50	18.90
BLANC				
CHARDONNAY-VIOGNER (IGP Du Pays d'Oc)	2.90	4.00	7.90	11.90
VILLA CLUB DORÉ (IGP Du Gers)	3.50	6.90	13.50	19.90
DORIA (AOC Lubéron)	3.90	7.00	13.90	20.90
CHAMPAGNE				
MUMM CORDON ROUGE	7.90			59.00
The state of the s				THE PERSON



