

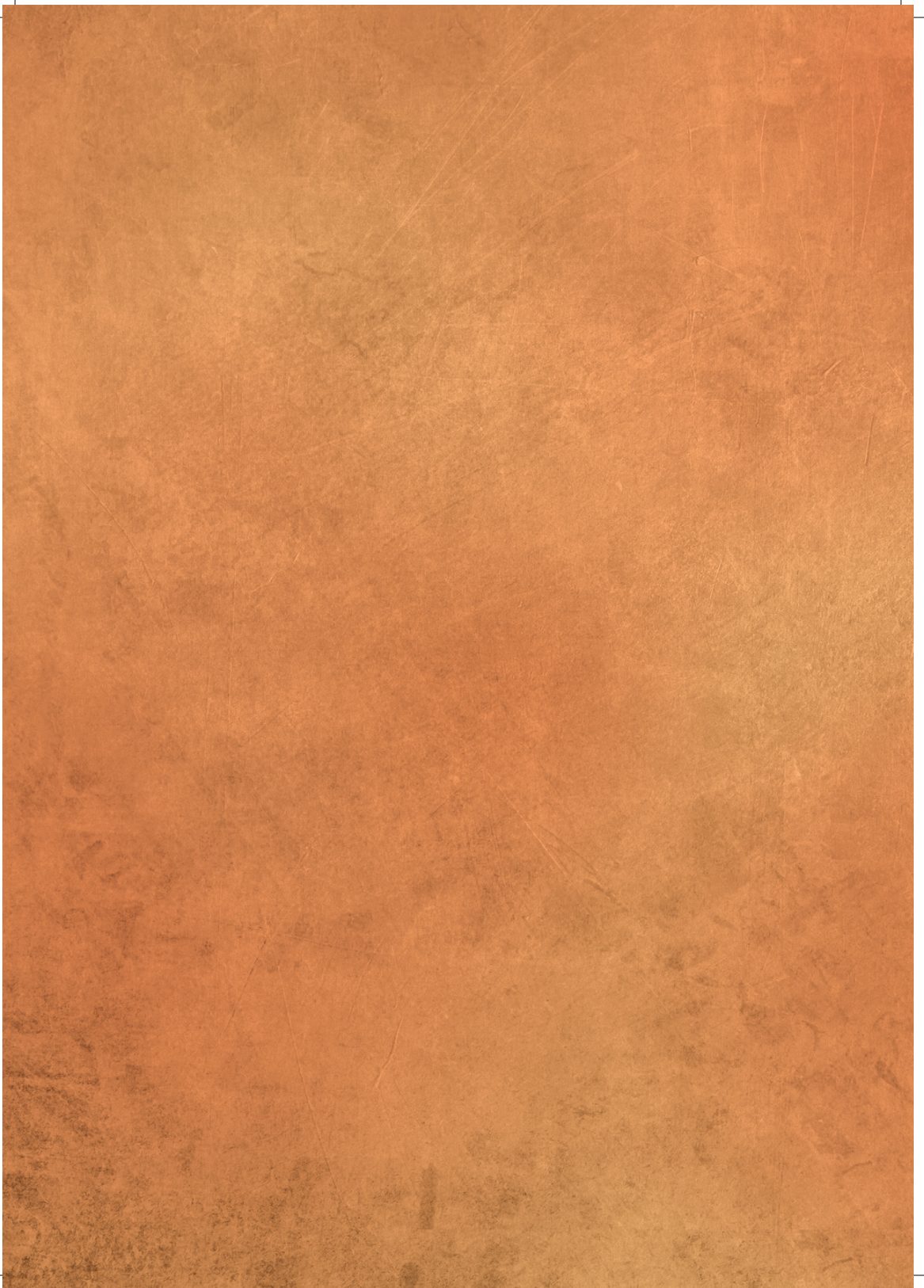


l'Entrepot's

Menu

01.43.49.59.17

www.barlentrepots.com



APÉRO

<i>Coupe Prosecco</i>	6	<i>Americano</i>	4,5
<i>Coupe Champagne</i>	9	<i>Martini Blanc / Rouge</i>	4,5
<i>Double Coupe Prosecco</i>	11	<i>Suze</i>	4,5
<i>Double Coupe Champagne</i>	17	<i>Muscat</i>	4,5
<i>Kir</i>	5,5	<i>Marsala</i>	4,5
<i>Kir Royal</i>	10	<i>Porto Blanc / Rouge</i>	4,5
<i>Ricard</i>	3,5	<i>Mazout</i>	4,5
<i>Anisette</i>	3,5	<i>Pimm's</i>	4,5
<i>Casanis</i>	3,5	<i>Saint-Raphaël</i>	4,5
<i>Pastis</i>	3,5	<i>Salers</i>	4,5
<i>Mauresque</i>	4	<i>Lillet Blanc / Rouge</i>	4,5
<i>Perroquet</i>	4	<i>Ti Punch</i>	6,5
<i>Ricard Tomates</i>	4	<i>Grog</i>	6,5

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
<i>Delforth</i>	3	5
<i>Bière artisanale des Pyrénées - La Bohème</i>	3,5	6
<i>Bière d'Abbaye Affligem</i>	4	7
<i>Bière artisanale du XX^{ème} - Arrache-Cœur (Ambré)</i>	4	7
<i>Gallia Weiss & Versa (Blanche)</i>	4	7
<i>IPA Gallia</i>	4,5	7,5
<i>Chouffe</i>	5	8,5
<i>Picon Bière</i>	4	7
<i>Bière Sirop</i>	3,5	6
<i>Panaché</i>	3	5
<i>Monaco</i>	3,5	6

BIÈRES BOUTEILLES

<i>Heineken 33cl</i>	4,5
<i>Heineken (bière sans alcool) 33cl</i>	5
<i>Desperados 33cl</i>	5,5
<i>Corona 33cl</i>	5,5
<i>Cidre 25cl</i>	5

BIÈRES ARTISANALES DU XX^{ÈME}

<i>Gitane 33cl</i>	6,5
<i>Lucite 33cl</i>	6,5
<i>Picaro 33cl</i>	6,5

BOISSONS FRAÎCHES

<i>Thé glacé maison</i> 25cl	5,5	<i>Coca-Cola</i> 33cl	4,5
<i>Café frappé maison</i> 25cl	5,5	<i>Coca Zéro</i> 33cl	4,5
<i>Orange pressée</i> 25cl	5,5	<i>Schweppes Tonic / Agrumes</i> 25cl	4,5
<i>Citron pressé</i> 25cl	5,5	<i>Fuze-Tea</i> 25cl	4,5
<i>Lait froid</i> 25cl	2,5	<i>Sprite</i> 25cl	4,5
<i>Vittel</i> 25cl 4,30 50cl 5,5 1L 7,5		<i>Vittel sirop / Diabolo</i> (Grenadine, Menthe, Orgeat, Fraïse, Citron, Pêche) 25cl	4,7
<i>San Pellegrino</i> 50cl 5,5€ 1L 7,5		<i>Jus de fruits</i> (Orange, Pomme, Pamplemousse, Abricot, Ananas, Tomates) 25cl	4,5
<i>Perrier</i> 33cl	4,5	<i>Red Bull</i> 25cl	7
<i>Orangina</i> 25cl	4,5		
<i>Fanta Orange</i> 25cl	4,5		
<i>Tropico</i> 25cl	4,5		

BOISSONS CHAUDES

<i>Café Perle Noire</i>	2	<i>Lait Chaud</i>	2,8
<i>Décaféiné</i>	2,1	<i>Chocolat à l'ancienne</i>	3,8
<i>Café Allongé</i>	2,3	<i>Café ou Chocolat Viennois</i>	4,8
<i>Café Noisette</i>	2,4	<i>Thé Bio</i>	3
<i>Double Espresso</i>	4	<i>Thé parfumé Bio</i> (Earl Grey, Darjeeling, Fruits rouges, Jasmin, Menthe, Sencha...)	3,5
<i>Café Crème</i>	4,3	<i>Tisane Bio</i> (Tilleul, Verveine, Camomille)	3,5
<i>Café Moka</i>	4,5	<i>Thé à la menthe maison</i>	3
<i>Cappuccino</i>	5	<i>Vin chaud</i>	5,5

À PARTAGER

<i>Apéro Gourmand - Saucisson & Cantal</i>	7€
<i>La Laitière - Ardoise de Fromages</i>	17€
<i>La Bergère - Ardoise de Charcuterie</i>	17€
<i>La Montagnarde - Ardoise Mixte</i>	19€
<i>Assiette Gourmande</i> (Accras de Morue, beignets de calamar, nems de poulet, toast de Chèvre, rilette de thon sur toast)	20€ - 1/2 10€
<i>Stick de Mozza</i>	7€
<i>Houmous & Tzatziki</i>	7€
<i>Toast Guacamole & Œuf poché</i>	7€
<i>Tapas Chèvre ou Calamar où Accras</i>	7€
<i>Assiette de frites patates douces, Cheddar</i>	6€ - XXL 12€
<i>Assiette de frites</i>	5€ - XXL 10€

ENTRÉES À LA CARTE



<i>Tartare d'avocat au saumon fumé</i>	10€
<i>Salade Thaïlandaise (Bœuf mariné, Soja, Herbes, Salade mixte)</i>	8€
<i>Escargots à la Bourguignonne</i> (6) 7€ - (12) 14€	
<i>1/2 Camembert flambé au Calvados</i>	8€
<i>Salade de chèvre Chaud</i>	8€
<i>Coquille Saint-Jacques à la bretonne</i>	10€
<i>Tomates-Mozzarella revisité</i>	7€
<i>Salade de Poulpe</i>	10€
<i>Filet de Hareng</i>	7€

NOS SALADES



SALADE L'ENTREPÔT'S

Tomates, Pomme de terre, Jambon de Paris, Emmental, Œuf 12€

SALADE ITALIENNE

Tomates cerises, Burrata, Jambon de Parme, antipasti de legumes 14€

SALADE PAYSANNE

Gésiers, lardons, patates sautées, œuf au plat, tomates 14€

CROUSTILLANT DE CHÈVRE REVISITÉ

*Tomates, Haricots verts, œuf dur, croustillant chèvre
et confiture d'oignons* 14€

SALADE CÉSAR

Sauce César, coeur de palmiers, tomates, parmesans, croustons, poulet ou saumon 13€

POKE BOWL

Quinoa, manque, Avocat, betteraves, radis, kiwi, poulet ou saumon 13€

POKE VEGGIE 🌱

Caviar Aubergines, Concombres, Radis, Carottes, Houmous, Guacamole 11€

PLATS À LA CARTE



<i>Entrecôte Limousine de Corrèze</i>	29€
<i>Cœur de Rumsteack corrézien</i>	18€
<i>Tartare de Bœuf 16€/au couteau</i>	18€
<i>Cheeseburger à l'anglaise</i>	17€
<i>Risotto à la milanaise</i>	15€
<i>Souris d'Agneau au thym (Cuisson 7h)</i>	25€
<i>Pavé de Saumon grillé à la plancha</i>	19€
<i>Fish and Chips</i>	17€
<i>Saucisse de Morteau à l'échalotte</i>	18€
<i>Raviolis au chèvre</i>	12€
<i>Fondant de Bœuf</i>	12€
<i>Andouillette à l'ancienne</i>	12€
<i>Lasagnes</i>	12€
<i>Retour de légumes</i> 	
<i>(Aubergines, Carottes, Courgettes, Brocolis, Tomates, Haricots verts)</i>	12€

DESSERTS MAISON - (7€)

- Crème Brûlée*
- Tarte Tatin à l'ancienne*
- Pain Perdu avec sa boule de glace caramel*
- Fondant au chocolat avec sa boule de glace vanille*
- Tiramisu et sa verrine de chocolat*
- Panacotta Vanille et son coulis de fruits rouges*
- Charlotte aux Fruits Rouges*



— Pour les entrées, plats et desserts du jour, demandez l'ardoise —



*Cocktails
et vins*

LES COCKTAILS MAISON - (12€)

Evanelle

Vodka Grey Goose infusé au Earl grey, Menthe Fraiche, Cassis, Pomme, Citron Vert

L'Entrepôt's

Vodka Grey Goose, Limoncello, Citron Vert, Ananas

Pornstar Martini

Vodka Grey Goose, Liqueur Vanille, Fruit de la Passion & son shot de Champagne

Whisky / Pisco Sour

Whisky Jameson ou Pisco, Citron Vert, Blanc d'oeuf, Sucre de Canne

L'Aphrodite

Gin Bombay Sapphire, Liqueur Saint-Germain, Citron Vert, Concombre frais, Basilic, Perrier

The Nono

Rhum Bacardi Añejo Cuatro, Concombre frais, Jus Aloe Vera, Citron Vert, Liqueur Saint-Germain

Zack is Back

Rhum Bacardi Añejo Cuatro, Amaretto, Liqueur d'Orgeat, Fraise, Pomme

Basil Instinct

Vodka Grey Goose, Liqueur Saint-Germain, Framboise fraiche, Menthe, Cranberry, Basilic, Poivre

Espresso Martini

Vodka Greygoose, Sucre de Canne, Liqueur de Café, café Arabica

Americano Maison

Campari, Martini rouge, Martini Blanc, Zeste d'orange

LES MOCKTAILS MAISON (SANS ALCOOL) - (8€)

The Lahna

Martini Vibrante sans alcool, Schweppes Tonic, Rondelle d'Orange

Green Island

Concombre frais, Jus d'Aloe Vera, Citron Vert, Sirop de fleur de Sureau

Sab'Dream

Thé Fruits Rouges infusé, Jus de Cranberry, purée de framboise, Basilic

Fresh Summer


Thé vert Menthe infuse, melon, jus de passion, citron vert, menthe fraiche

Puerto Del Sol

Jus de passion, Citron Vert, Vanille et Zeste d'Orange

Shooter Maison 4 Tous les cocktails classiques sont également
Shooter Alcool 5 disponibles : Saint-germain Spritz, Mojito,
Irish Coffee 9 Long Island, Moscow Mule...



VINS BLANCS

	14cl	25cl	50cl	Bouteille
<i>IGP Sauvignon (Pays d'Oc)</i>	3,5€	6,5€	12€	19€
<i>IGP Chardonnay (Pays d'Oc)</i> 	4,5€	8€	15€	23€
<i>Quincy AOC (Loire)</i>	5€	9€	18€	25€
<i>Sancerre AOC (Loire)</i>	5,5€	10€	19,5€	29€
<i>Pouilly-Fumé AOC (Loire)</i>	6€	11,5€	21,5€	30€
<i>Chablis AOC (Bourgogne)</i>	7€	13€	23€	32€
<i>Graves AOC (Bordeaux)</i>				35€

VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	Bouteille
<i>Côtes du Rhône AOC</i>	3,5€	6,5€	12€	19€
<i>Brouilly AOC (Beaujolais)</i>	4,5€	8€	15€	23€
<i>Chinon AOC (Loire)</i>	4,5€	8€	15€	23€
<i>Blaye Côtes-De-Bordeaux AOC</i>  	5€	9€	18€	26€
<i>Pic Saint-Loup AOC (Languedoc)</i>	5,5€	10€	19€	28€
<i>Haut-Médoc AOC (Bordeaux)</i>	6,5€	12€	22€	31€
<i>Hautes-Côtes de Nuits AOC (Bourgogne)</i>				45€

VINS ROSÉS

	14cl	25cl	50cl	Bouteille
<i>Petit Gris AOC</i> 	4€	7,5€	14€	20€
<i>Côtes de Provence AOC</i> 	5€	9€	18€	26€



l'Entrepôt's

Prix nets en Euros (Prix et services compris) - Carte Bleue minimum 10€

Ouvert 7j/7 & service continu en cuisine 09h - Minuit

*Réservez votre table au **01.43.49.59.17** ou sur **www.barlentrepots.com***



