COMPTOIR PRINCIPAL

ENTRÉES & TAPAS À PARTAGER

EN COLLABORATION AVEC TOMY GOUSSET, CHEF ÉTOILÉ

GNOCCHIS MAISON AU PARMESAN, CRÈME DE SHIITAKÉS ET NOISETTES, ÉPINARD FRAIS	13,00
ŒUF PARFAIT, VELOUTÉ DE POTIMARRON AU LAIT DE COCO, CROÛTONS ET PARMESAN	13,00
PIZZETTA CRÈME DE TRUFFE, CHAMPIGNONS, ROQUETTE	17,00
BROCHETTE DE PORC GRILLÉ AU PAPRIKA, SALADE SUCRINE ET CRÈME À L'AIL	13,00
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES, LECHE DE TIGRE À LA MANGUE, ŒUFS DE TRUITE ET RADIS ROUGE	21,00

GUACAMOLE PICO DE GALLO, CHIPS DE TACOS	14,00
ARANCINI SCAMORZA FUMÉE, CRÈMEÀ L'AIL & TRUFFE D'ÉTÉ	13,00
SANDWICH TOASTÉ JAMBON COMTÉ CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ	16,00
FRITTO MISTO (CALAMARS, GAMBAS, ACCRAS)	18,00
6 ESCARGOT XL DE LA MAISON DE L'ESCARGOT	16,00
GRATINÉE À L'OIGNON	14,00

PLATS, PLANCHA & RÔTI

COLLABORATION AVEC TOMY GOUSSET, CHEF 1 ÉTOILE MICHELIN

CUISSE DE POULET ROTI, SAUCE TANDOORI, RIZ/ÉPINARDS RAISINS SEC & GRENADES, AMANDES	22,00
JOUE DE BŒUF CONFITE 6H AUX OIGNONS ET RAISINS SECS, PURÉE ET CHAPELURE TORRÉFIÉE	25,00
RIGATONI À LA TRUFFE ET BURRATA CRÉMEUSE, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS, NOISETTES TORRÉFIÉES	21,00
KEFTA DE BŒUF, HOUMOUS ET LENTILLES CORAIL, PESTO DE TOMATES CONFITES, FRITES MAISON	23,00
PICCATA DE VEAU, GNOCCHIS MAISON, SAUCE SUPREME	25,00
POULPE SNACKÉ, TÉTRAGONES ET CONDIMENT AU PIMENT DOUX, POMMES GRENAILLES TAPÉES	24,00
BAR À LA PLANCHA, FONDUE DE POIREAUX ET GRENADE, RIZ PILAF ET BEURRE BLANC CITRONNÉ	26,00
NOIX DE SAINT-JACQUES, PURÉE, BUTTERNUT RÔTI, CHIPS DE PANAIS ET BEURRE BLANC	35,00
CÔTE DE BOEUF RÔTI (1KG) À PARTAGER POUR 2	85,00

PAILLARD DE VOLAILLE AU CITRON, HARICOTS VERTS, OLIVES KALAMATA, AMANDES GRILLÉES	21,00
MAFALDE À LA BOLOGNAISE, PARMESAN RÂPÉ	19,00
SAUCISSE AU COUTEAU DE LA MAISON CONQUET, GRAINE DE MOUTARDE, OIGNON PICKLES, PURÉE MAISON	20,00

GARNITURES

5,00

FRITES MAISON / SALADE / RIGATONI / HARICOTS VERT FRAIS / RIZ
PURÉE DE POMME DE TERRE

STEAK FRITES

TARTARE DE BŒUF, JAUNE OEUF CONFIT, CAPRES & CORNICHON, FRITES MAISON	22,00
ONGLET DE BŒUF ANGUS, SAUCE AU BLEU, FRITES MAISON	24,00
PERSILLÉ DE BOEUF, SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON	28,00

SALADES & SANDWICHS

SALMON POKE BOWL, SAUMON GRAVLAX, AVOCAT, WAKAMÉ, RIZ VINAIGRÉ, LÉGUMES CROQUANTS	20,00
TARTINE AVOCADO, FETA, OEUF MOLLET, SALADE DE LÉGUMES	18,50
SALADE DE BUTTERNUT ET DE LENTILLES CORAIL, BURRATA ET CHOU KALE, VINAIGRETTE AU CITRON ET AU SÉSAME	19,00
CHICKEN CÉSAR : POULET PANÉ, AVOCAT, SALADE ROMAINE, SAUCE CÉSAR, (BACON SUPPLÉMENT 1€)	19,00
VEGAN BOWL : AVOCAT, HOUMOUS, SUCRINE, CHOUX FLEUR, AUBERGINE GRILLÉE, FALAFEL, QUINOA, CHOUX ROUGE	18,50
BURRITO : POULET PANÉ, CREAMCHEESE, POUSSES D'ÉPINARD, FRITES MAISON	18,50
BURGER, BEAUFORT, OIGNONS CARAMÉLISÉS, PICKLES, ICEBERG, SAUCE MAISON, (BACON SUPPLÉMENT 1€)	20,00

SMALL PLATES

AU CHOIX :
1=8€ / 2=15€ / 4=26€

CHARCUTERIES

- FOUET CATALAN
- JAMBON SERRANO
- SAUCISSON À LA TRUFFE D'ÉTÉ +1€
- COPPA
- CHORIZO IBÉRIQUE

FROMAGES

- HALLOUMI GRILLÉ, PIMENT PADRON
- MANCHEGO
- GOUDA TRUFFÉ (TRUFFE D'ÉTÉ) +1€
- SAINT MARCELLIN RÔTI, TOASTS +1€

VG

- FALAFEL & YAOURT GREC CORIANDRE
- HOUMOUS MAISON
- PIMENTS PADRON GROS SEL

DESSERTS MAISON

RIZ AU LAIT À LA VANILLE, BEURRE DE CACAHUÈTE ET GRANOLA CROQUANT	10,0
PAIN PERDU, DULCE DE LECHE ET GLACE À LA VANILLE	11,0
PAVLOVA GLACE À LA MANGUE, CRÈME DE MASCARPONE À LA VANILLE	10,0
FROZEN YAOURT, POMMES POIRES ET CHANTILLY MAISON	10,0
TIRAMISU	9,00
MOUSSE AU CHOCOLAT, PRALINÉ NOISETTE	10,00
TARTE DU JOUR	9,00
YAOURT GREC & GRANOLA, FRUITS FRAIS	8,50
CAFÉ GOURMAND	9,00
GLACES ARTISANALES : *LE BAC À GLACE* DEMANDEZ NOS PARFUMS	1 boule 4,00 2 boules 7,50 3 boules 11,00

EAUX

	50 CL	1 L
EAU VITTEL	5,50	8,00
SAN PELEGRINO	5,50	8,00
CHATELDON	75CL	8,00

SOFTS

KOMBUCHA ARCHIPEL FIGUIER *33CL*	7,50
FEVER TREE *32CL* TONIC WATER, GINGER BEER, GINGER ALE	5,30
COCA COLA, ZERO, CHERRY *33CL*	5,70
SPRITE, FANTA *25CL*	5,70
ORANGINA, SCHWEPPES AGRUMES *25CL*	5,70
FUZE TEA *25CL*	5,70
THÉ GLACÉ MAISON *33CL*	6,50
PERRIER *33CL*	5,70
1/4 VITTEL, 1/4 VITTEL SIROP	5,20
LIMONADE, DIABOLO SIROP *25CL*	5,20
JUS CHARLES PAPILLON - *25CL* : PÊCHE, POMME, TOMATE, POIRE, FRAMBOISE, ABRICOT	7,00

APÉRITIFS

AMERICANO MAISON	11,0
PASTIS, RICARD *2CL*	5,00
PORTO, MARTINI, CAMPARI	5,20
KIR VIN BLANC	6,50
MUSCAT	6,50

BIÈRES PRESSION

	25 CL	50 CL
HEINEKEN	4,70	9,20
EDELWEISS	4,90	9,60
AFFLIGEM	4,90	9,60
GALIA IPA	4,90	9,60

VINS

ROUGES

VAL DE LOIRE

	15CL	50CL	75CL
Chinon AOC, "Amaranthes" Baudry Dutour	8,00	26,0	36,0
Bourgueil AOP BIO, Domaine de la Cabernelle	8,50	27,0	38,0

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

Saint Amour AOP, Domaine de Lucie	8,00	26,0	36,0
Morgon Côte de Py, "Grande Mises" Mommessin			40,0
Hautes-côtes de Beaune AOP, Domaine Billard	11,0	34,0	46,0
Mercurey AOP, vieilles vignes, Domaine de la Monette			64,0

VALLÉE DU RHONE

Côtes du Rhône "Au bout de la vigne"	7,00	22,0	31,0
Crozes Hermitage AOP, David Reynaud			47,0

BORDEAUX

Bordeaux Supérieur Château Guillot	8,00	26,0	36,0
St. Estephe Château Haut Baradieu			50,0
St. Emilion Grand Crû La Chapelle Lescours			55,0

LANGUEDOC

Pinot noir IGP Pays d'Oc, Collovray & Terrier	8,50	27,0	38,0
Terrasses du Larzac, Saint Apolline	8,50	27,0	38,0

ROSÉS

Peyrassol, Méditerranée	6,50	20,0	29,0
Domaine Royal de Jarras, Gris de gris, Sables de Camargue	7,50	24,0	32,0
UP Ultimate Côtes de Provence	8,50	27,0	38,0
M de MINUTY Côtes de Provence			40,0

BLANCS

Chardonnay, Le Coquillier	6,50	20,0	29,0
Viognier, Domaine Les Salices	8,00	26,0	37,0
Alsace Gewurztraminer, Biecher - Hans Schaeffer	8,00	26,0	37,0
Vouvray 100 % Chenin, Catherine et Pierre Breton	9,00	29,0	40,0
Pouilly Fumé, Nicolas Gaudry	9,00	29,0	40,0