

COMPTOIR PRINCIPAL

ENTRÉES & TAPAS À PARTAGER

EN COLLABORATION AVEC TOMY GOUSET, CHEF ÉTOILÉ

OEUF PARFAIT, VELOUTÉ DE CHATAIGNE & CHAMPIGNONS, CROUTONS, NOISETTES, PARMESAN RAPÉ	14,00
HOUMOUS & ŒUF DUR, GRENADES & AUBERGINES, POIS CHICHES & PICKLES DE POIVRON	14,00
CEVICHE DE DAURADE ROYALE, LECHE DEL TIGRE AU FRUIT DE LA PASSION, GRENADES & RADIS VERT, MAIS FRIT	20,00
PIZZETTA, FIOR DI LATTE, SAUCE TOMATES, OLIVES KALAMATA, ZAATAR	13,00

VITELLO TONNATO, GRENADES, CAPRES, CROUTONS & RADIS BURRATA, POTIRON RÔTI, NOISETTE	18,00
ARANCINI SCAMORZA FUMÉE, CRÈME À L'AIL & TRUFFE D'ÉTÉ	14,00
SANDWICH TOASTÉ JAMBON COMTÉ CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ	13,00
FRITTO MISTO (CALAMARS, GAMBAS, ACCRAS)	16,00
6 ESCARGOT XL DE LA MAISON DE L'ESCARGOT GRATINÉE À L'OIGNON	16,00
	14,00

PLATS, PLANCHA & RÔTI

COLLABORATION AVEC TOMY GOUSET, CHEF 1 ÉTOILE MICHELIN

SHASHUKA, ŒUF & MERGUEZ, ÉPINARD, LENTILLES, FETA, FRITES MAISON	20,00
CUISSE DE POULET ROTI, SAUCE TANDOORI, RIZ/ÉPINARDS RAISINS SEC & GRENADES, AMANDES	21,00
RIGATONI À LA TRUFFE ET BURRATA CRÉMEUSE, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS, NOISETTES TORRÉFIÉES	21,00
KEFTA DE BOEUF & PURÉE DE PATATE DOUCES, GRENADES & SAUCE BARBECUE MAISON, TUILE	22,00
POULPE SNACKÉ, POMME DE TERRES TAPÉES, PIMENTS PADRONES, PLEUROTES BEURRE BLANC	24,00
PICCATA DE VEAU, POLENTA CRÉMEUSE AU MASCARPONE, CHAMPIGNONS & CHIMICHURRI	24,00
DAURADE À LA PLANCHA, PURÉE DE CAROTTES, SAUCE GRIBICHE, SALADE DE RADICCHIO & BEURRE BLANC	25,00
NOIX DE SAINT JACQUES À LA PLANCHA, PURÉE DE POMME DE TERRE & CHIPS DE PANAI	35,00

LINGUINE BOLOGNAISE, CRUMBLE DE PARMESAN	18,50
FISH & CHIPS DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE, FRITES	20,00
SAUCISSE AU COUTEAU DE LA MAISON CONQUET, GRAINE DE MOUTARDE, OIGNON PICKLES, PURÉE MAISON	19,50
TARTARE DE BŒUF, JAUNE ŒUF CONFIT, CAPRES & CORNICHON, FRITES AU ROMARIN	21,00
ONGLET DE BŒUF SAUCE AU BLEU FRITES MAISON	23,00
PERSILLÉ DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON	27,00
CÔTE DE BOEUF RÔTI (1KG) À PARTAGER POUR 2	85,00

GARNITURES

5,00

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

SALADES & SANDWICHS

SALMON POKE BOWL, SAUMON GRAVLAX, AVOCAT, WAKAMÉ, RIZ VINAIGRÉ, LÉGUMES CROQUANTS	19,50
TARTINE AVOCADO, FETA, ŒUF MOLLET, SALADE DE LÉGUMES	18,50
SALADE DE CHÈVRE : GALETTE DE POMME DE TERRE, FRISÉE, BETTERAVE, GRENADE ET NOIX	19,00
CHICKEN CÉSAR : POULET PANÉ, AVOCAT, SALADE ROMAINE, SAUCE CÉSAR, (BACON SUPPLÉMENT 1€)	18,50
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€)	19,50

SMALL PLATES

AU CHOIX :
1=8€ / 2=15€ / 4=26€

CHARCUTERIES

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

VG

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

FROMAGES

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

DESSERTS MAISON

GATEAU CHOCOLAT, GLACE NOISETTE, MASACARPONE	10,0	MOUSSE AU CHOCOLAT, PRALINÉ NOISETTE	10,00
PAIN PERDU, GLACE VANILLE, COMPOTE DE POMME	10,0	YAOURT GREC & GRANOLA, FRUITS FRAIS	8,50
FROZEN YOGHURT, POIRE ET POMME CARAMÉLISÉES, CANNELLE	10,0	CAFÉ GOURMAND	9,00
FRUIT DE LA PASSION FAÇON CRÈME BRULÉE	10,0		
TARTE DU JOUR	9,00	GLACES ARTISANALES : LE BAC À GLACE	1 boule 4,00
TIRAMISU	9,00	DEMANDEZ NOS PARFUMS	2 boules 7,50
			3 boules 11,00

EAUX

	50 CL	1L
EAU VITTEL	5,50	7,50
SAN PELEGRENO	5,50	7,50
CHATELDON	75CL	7,50

SOFTS

FEVER TREE 32CL	5,30
TONIC WATER, GINGER BEER, GINGER ALE	
COCACOLA, ZERO, CHERRY 33CL	5,50
SPRITE, FANTA, PERRIER 33CL	5,50
ORANGINA, SCHWEPPES AGRUMES 25CL	5,50
FUZE TEA 25CL	5,50
1/4 VITTEL, 1/4 VITTEL SIROP	5,00
LIMONADE, DIABOLO SIROP 25CL	5,00
JUS CHARLES PAPILLON - 25CL : PÊCHE, POMME, TOMATE, POIRE, FRAMBOISE, ABRICOT	7,00

APÉRITIFS

AMERICANO MAISON	10,0
PASTIS, RICARD 2CL	4,80
PORTO, MARTINI, CAMPARI	5,00
KIR VIN BLANC	6,00
MUSCAT	6,00

BIÈRES PRESSION

	25 CL	50 CL
HEINEKEN	4,60	9,00
EDELWEISS	4,80	9,40
AFFLIGEM	4,80	9,40
GALIA IPA	4,80	9,40
GALLIA LAGER NON FILTRÉE	4,90	9,60

VINS

ROUGES

VAL DE LOIRE

Chinon AOC, "Amaranthes" Baudry Dutour	7,80	24,5	34,0
Bourgueil AOP BIO, Domaine de la Cabernelle	8,00	26,0	36,0

BEAUJOLAIS ET BOURGOGNE

Morgon Côte de Py, "Grande Mises" Mommessin		40,0	
Bourgogne côte Chalonnaise AOP, Millebuis Pinot Noir	8,50	27,0	38,0
Haute côte de nuits AOP, Domaine Pansiot		47,0	
Mercurey AOP, Château d'Etroyes Clos de l'Evêque		58,0	

VALLÉE DU RHÔNE

Côtes du Rhône "Au bout de la vigne"	7,00	22,0	31,0
Cairanne Clos des Mourres		39,0	
Crozes Hermitage AOP, David Reynaud		47,0	

BORDEAUX

Bordeaux Supérieur Château Guillot	8,00	26,0	36,0
St. Estephe 2019 Château Haut Baradieu		45,0	
St. Emilion Grand Crû 2013 La Chapelle Lescours		49,0	
Château le Puy 2019		50,0	

SUD

Alpilles IGP, "Violon d'Ingres" Domaine du Grand Castelet	7,80	24,5	34,0
Terrasses du Larzac, Saint Apolline	8,00	26,0	36,0

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	8,00	25,5	36,0
M de MINUTY Côtes de Provence		38,0	

BLANCS

Chardonnay, Le Coquillier	6,00	19,0	28,0
Alsace Gewurztraminer, Biecher - Hans Schaeffer	8,00	26,0	37,0
Pouilly Fumé, Nicolas Gaudry	8,00	26,0	37,0
Bougogne Montagny AOP, Millebuis	8,50	27,0	38,0