

# COMPTOIR PRINCIPAL

## ENTRÉES & TAPAS À PARTAGER

### EN COLLABORATION AVEC TOMY GOUSSET, CHEF ÉTOILÉ

STRACIATELLA, TOMATES, COURGETTES JAUNE, OLIVES KALAMATA	13,00
HOUMOUS & ŒUF DUR, LÉGUMES ROTIS, GRENADE, ZAATAR	14,00
TARTARE DE SAUMON AVOCAT, GRENADE, SAUCE SOJA, CRISPY RICE	18,00
PIZZETTA, STRACIATELLA, MORTADELLE, PESTO BASILIC & PISTACHE	16,00

GUACAMOLE PICO DE GALLO, CHIPS DE TACOS	14,00
ARANCINI SCAMORZA FUMÉE, CRÈME À 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

BROCHETTE DE PORC À LA CITRONNELLE GRILLÉE, SALADE SUCRINE & SAUCE YAOURT À L'AIL	20,00
SUPRÊME DE VOLAILLE, GNOCCHI À LA SAUGE, GRAINE DE MOUTARDE	23,00
RIGATONI À LA TRUFFE ET BURRATA CRÉMEUSE, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS, NOISETTES TORRÉFIÉES	21,00
KEFTA DE BOEUF, SAUCE YAHOURT TAHINI, PITA GRILLÉ, FRITES MAISON	22,00
VITELLO TONATO, CAPRES, TOMATES CONFITES, PARMESAN, ROQUETTE & PIGNON DE PIN, FRITES MAISON	24,00
POULPE SNACKÉ, SAUCE TOMATE, AUBERGINE GRILLÉE, POMMES GRENAILLES	24,00
DAURADE ROYALE À LA PLANCHA, CAPONATA (AUBERGINES, TOMATES, OLIVE, CAPRES, PIGNONS DE PIN)	25,00
CÔTE DE BOEUF RÔTI (1KG) À PARTAGER POUR 2	85,00

PAILLARD DE VOLAILLE AU CITRON, HARICOTS VERTS, OLIVES KALAMATA, AMANDES GRILLÉES	21,00
FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE, FRITES	20,00
LINGUINE AL' CARBO, COPPA POIVRÉE ET PERSIL	19,00
SAUCISSE AU COUTEAU DE LA MAISON CONQUET, GRAINE DE MOUTARDE, OIGNON PICKLES, PURÉE MAISON	20,00
TARTARE DE BŒUF, JAUNE OEUF CONFIT, CAPRES & CORNICHON, FRITES AU ROMARIN	21,00
ONGLET DE BŒUF SAUCE AU BLEU FRITES MAISON	23,00
PERSILLÉ DE BOEUF, SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON	27,00

### GARNITURES

FRITES MAISON / SALADE / RIGATONI / HARICOTS VERT FRAIS / PURÉE DE POMME DE TERRE	5,00
---	------

## SALADES & SANDWICHS

SALMON POKE BOWL, SAUMON GRAVLAX, AVOCAT, WAKAMÉ, RIZ VINAIGRÉ, LÉGUMES CROQUANTS	19,50
TARTINE AVOCADO, FETA, OEUF MOLLET, SALADE DE LÉGUMES	18,50
SALADE DE TOMATES ANCIENNES, SAUCE VITELLO, BURRATA, CROUTONS & ANCHOIS	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, POUSSÉS 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

PAIN PERDU, CERISES, CRÈME ANGLAISE & PISTACHES	11,0	YAOURT GREC & GRANOLA, FRUITS FRAIS	8,50
FROZEN YAOURT, PECHE ET ABRICOT SEC	10,0	CAFÉ GOURMAND	9,00
TARTE CITRON FRAISE, MASCARPONE, FLEUR D'ORANGER	10,0		
TIRAMISU	9,00		
MOUSSE AU CHOCOLAT, PRALINÉ NOISETTE	10,00		
TARTE DU JOUR	9,00		
		<b>GLACES ARTISANALES : LE BAC À GLACE</b>	1 boule 4,00
		DEMANDEZ NOS PARFUMS	2 boules 7,50
			3 boules 11,00

## EAUX

	50 CL	1 L
EAU VITTEL	5,50	7,50
SAN PELEGRINO	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 :	7,00
PÊCHE, POMME, TOMATE, POIRE, FRAMBOISE, ABRICOT	

## 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

	15CL	50CL	75CL
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
Mercrey AOP, Château d'Étroyes Clos de l'Évêque			58,0

#### VALLÉE DU RHONE

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 Baradiou			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