

COMPTOIR PRINCIPAL

SMALL PLATES

AU CHOIX :
1 = 7€ / 2 = 13€
4 = 24€

CHARCUTERIES

- FOUET CATALAN
- JAMBON SERRANO 14 MOIS
- SAUCISSON À LA TRUFFE
- COPPA

FROMAGES

- BURRATINA
- MANCHEGO
- TALLEGIO
- PECORINO AU POIVRE
- RICOTTA, MIEL

VG

- FALAFEL & YAOURT GREC CORIANDRE
- HOUMOS, FÈVES ET KALAMATA
- PIMENTS PADRON, CAVIAR D'AUBERGINE

COMPTOIR CRU

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, HERBES FRAÎCHES, FRITES	<u>15,00</u>
HAWAÏAN TUNA POKE, TARTARE DE THON, SOJA & WAKAMÉ, RIZ VINAIGRÉ, LÉGUMES CROQUANTS	<u>17,00</u>
CEVICHE DORADE, AVOCAT, RADIS, FRAMBOISE & PASSION, CŒUR DE LAITUE	<u>16,00</u>

SALADES & SANDWICHES

BURRATINA, SALADE DE HARICOTS VERTS ET CHAMPIGNONS CRÛS AU PARFUM DE TRUFFE	<u>16,00</u>
VEGAN BOWL : AVOCAT, HOUMOS, SUCRINE, CHOUX FLEUR / BROCOLI, FALAFEL, ÉPEAUTRE	<u>16,00</u>
SALADE D'ASPERGES VERTES, CAROTTES ET CONCOMBRE, YAOURT GREC À LA CORIANDRE ET FÉTA	<u>15,00</u>
SAUMON FUMÉ TRANCHÉ MAIN, BAGEL AU SÉSAME, RELISH ET CONCOMBRE	<u>16,00</u>
BO BUN DE BOEUF NEMS DE LÉGUMES	<u>16,00</u>
BO BUN VG, LE MÊME AU TOFU	<u>15,00</u>
SANDWICH TOASTÉ AU PAIN DE MIE, JAMBON BLANC D'AUBERGINE, COMTÉ, SALADES ET FRITES	<u>14,00</u>
BURGER, CHEDDAR MATURÉ ET JALAPENO, FRITES	<u>16,00</u>

GARNITURES

FRITES MAISON / HARICOTS VERTS / RIZ AU FOUR PURÉE DE POMMES DE TERRE / CAPONATA DE LÉGUMES	<u>5,00</u>
--	-------------

STARTERS

SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE, TOMATE FARCIE À LA FÉTA	<u>8,50</u>
COUTEAUX, AIL, AMANDES ET PERSIL	<u>8,50</u>
TOASTADA DE MANCHEGO, JAMBON SERRANO ET PADRON	<u>13,00</u>
BOUDIN BASQUE « ANNE ROZES », POMMES, CONFITURE D'OIGNONS AU VIN ROUGE ET NOISETTES	<u>8,50</u>
SUPPLI AL TELEFONO, MOZZARELLA ET TOMATE	<u>7,00</u>
ŒUF CROUSTILLANT, FAÇON TCHACHOUKA	<u>8,00</u>
FALAFEL BABAGANOUCHE	<u>7,00</u>

Plancha & Rôti, petits plats

POULPE GRILLÉ, HUILE D'OLIVE & PIMENTON, POMMES DE TERRE TIÈDES	<u>16,00</u>
FISH & CHIPS DE DORADE, SAUCE TARTARE, FRITES	<u>15,00</u>
FILET DE BAR, CAPONATA DE LÉGUMES, PESTO DE ROQUETTE	<u>19,00</u>
MEZZE RIGATE, BOLO DE VEAU, PECORINO	<u>15,00</u>
CHISTORA DE NAVARRE, PURÉE DE POMME DE TERRE, PADRON	<u>15,00</u>
RIS D'AGNEAU, POMME GRENAILLE, FÈVES ET CHAMPIGNONS DU MOMENT	<u>16,00</u>
PAILLARD DE POULET CITRONNÉ, HARICOTS VERTS, ROQUETTE	<u>16,00</u>
PICANHA D'URUGUAY CHIMICHURI, PADRON ET FRITES	<u>24,00</u>

FRITURES DE LA MER

CALAMARI FRITO, AÏOLI BLANC	<u>9,00</u>
GAMBAS, SAUCE AIGRE DOUCE	<u>9,00</u>
ÉPERLANS & PIMENTS PADRON, SAUCE TARTARE	<u>9,00</u>
UN PEU DES TROIS (CALAMARS, GAMBAS, ÉPERLANS)	<u>16,00</u>

SEMAINIER

<i>Lundi</i>	CANNELLONI RICOTTA ET POUSSES D'ÉPINARD, TOMATES FRAÎCHES	<u>15,00</u>
<i>Mardi</i>	CROUSTI POULET MOZZA, MOUSSELINE DE CÉLÉRI	<u>15,00</u>
<i>Mercredi</i>	SEICHE SNACKÉE, LÉGUMES CRÛS ET CUITS, ROUILLE SÉTOISE	<u>15,00</u>
<i>Jeudi</i>	VITELLO TONATO, CARPACCIO DE VEAU, ROQUETTE ET FRITE DE POLENTA	<u>15,00</u>
<i>Vendredi & Samedi</i>	COCOTTE DE MOULES SAKARI, FRITES (CITRON, PIMENT DOUX...)	<u>15,00</u>

◆ BRUNCH LE DIMANCHE ◆

SWEET

CAFÉ GOURMAND	<u>7,50</u>
FROZEN YOGHURT FRAMBOISES	<u>8,00</u>
CRÈME BRÛLÉE PASSION	<u>8,50</u>
YAOURT GREC & GRANOLA, FRUITS FRAIS	<u>8,00</u>
PAIN PERDU BRIOCHÉ POMMES CARAMÉLISÉES	<u>8,00</u>
TARTE DE SAISON	<u>8,50</u>
TIRAMISU	<u>8,00</u>
MOUSSE CHOCO À PARTAGER	<u>12,00</u>

<i>Une glace à Paris : meilleur ouvrier de France</i>	<u>3,80 = 1</u>
VANILLE DE PAPOUASIE / CHOCOLAT PRALINÉ / CAMEL CROQUANT / THÉ VERT MATCHA / FRAISE HIBISCUS / PASSION / CITRON	<u>7,00 = 2</u>
	<u>10,00 = 3</u>