

Le Comptoir

LA NOUVELLE CARTE D'ÉTÉ



Entrées

Starters

<i>Trio de Petits farcis Niçois maison, salade</i>	18€
<i>Stuffed Niçois with salad</i>	
<i>Poêlée de Saint Jacques, légumes de saison, salade</i>	16€
<i>Pan-fried scallops, salad</i>	
<i>Melon et jambon cru au porto</i>	15€
<i>Melon and cured ham with port wine</i>	
<i>Burratina et tomates anciennes</i>	15€
<i>Burrata and heirloom tomatoes</i>	
<i>Douzaine d'escargots de Bourgogne en persillade</i>	19€
<i>Dozen Burgundy snails</i>	

Salades

<i>La Périgourdine (magret de canard, foie gras, lardons)</i>	23€
<i>Périgord salad</i>	
<i>L'Océane (poules, poivrons, pamplemousse, oignons)</i>	24€
<i>octopus salad</i>	
<i>La Niçoise (thon, oeuf dur, anchois, salade, tomate)</i>	19€
<i>Niçoise salad</i>	
<i>La Caesar (poulet, parmesan, laitue, crouton)</i>	17€
<i>Cesar salad</i>	
<i>La Bergère (chèvre, miel, pomme cannelle, lardons)</i>	18€
<i>Warm goat cheese salad</i>	

Tartares

Tartars

Tartare de boeuf, frites, salade **19€**

Homemade beef tartare and french fries, salad

Tartare de saumon, pomme verte, frites maison **24€**

Salmon tartare with green apple, french home fries

Végétarien

Vegetarian

La Salade Végétarienne (brocolis, choux fleurs, tomates, oeufs, beignets de courgettes, poivrons et concombres, sauce aioli)

Vegetarian salad (broccoli, cauliflower, tomatoes, eggs, zucchini fritters, peppers and cucumbers, aioli sauce)

16€

Tartare aux légumes de saison, frites maison **18 €**

Tartare with seasonal vegetables, fresh homemade fries)

Le Risotto de légumes **17€**

Vegetable risotto

Suggestions de spécialités Portugaises et Espagnoles selon l'humeur de nos Chefs de cuisine: demandez l'Ardoise

Viandes

Meats

<i>Entrecôte de Boeuf (300 grs), frites maison, salade</i>	25€
<i>Beef rib steak, homemade fresh fries, salad</i>	
<i>Epaule d'Agneau, sauce aux cèpes, ratatouille</i>	27€
<i>Shoulder of lamb</i>	
<i>Ribs, frites maison, salade, sauce barbecue</i>	19€
<i>Ribs, french homemade fries, BBQ sauce</i>	
<i>Magret de Canard au miel, ratatouille</i>	25€
<i>Duck breast with honey</i>	
<i>Le Burger du Chef (oeuf au plat, sauce burger)</i>	19€
<i>Burger of the chef</i>	
<i>Mixed Gril du boucher (pour 2 personnes)</i>	59€
<i>Mixed grill (for 2 persons)</i>	

Poissons

pisces

<i>L'Aïoli (cabillaud, aïoli, oeuf dur, légumes)</i>	22€
<i>L'Assiette du Pêcheur (selon arrivage)</i>	29€
<i>Fisherman's plate</i>	
<i>Linguines gambas, bisque Homard, soupe poissons</i>	22€
<i>Linguine with gambas</i>	

Filet de Daurade, sauce vierge, légumes de saison **24€**
baked sea bream

Moules Marinières, frites, sauces au choix **17€**
Mussels in the style of Marinières

Suppléments:

Sauces au choix pour viandes: Poivre vert, cèpes, roquefort: **2€**

Sauces au choix pour moules: roquefort, curry, ail et persil: **2€**

Assiette de frites: **4,5€**

Desserts

Tarte fine aux pommes avec sa boule vanille **8€**
Fine apple pie with vanilla ice cream

Ananas rôti **7€**
Roasted ananas

Moelleux chocolat maison **9€**
Soft with homemade chocolate

Coupe de fruits frais **9€**
Cup of fresh fruits according to season

Café Gourmand **13€**
Gourmet coffee

Tiramisu **9€**

Dessert du jour **8€**
Dessert of the day

Glaces

Nos coupes de glaces avec ou sans alcool

Our ice cream cups with or without alcohol

<i>Fraise melba</i>	11 €
<i>Dame blanche</i>	10 €
<i>Café Liégeois</i>	11 €
<i>Chocolat liégeois</i>	11 €
<i>Banana Split</i>	12 €
<i>La Macaron caramel</i>	10€
<i>Colonel (glace citron, vodka)</i>	12€
<i>La Cubaine (glace rhum raisin, rhum brun)</i>	12€
<i>La Peppermint (sorbet menthe, Get 27)</i>	12€

Sorbets ou glaces/Sorbets or ice cream:	1 boule	2,50€
	2 boules	5€
	3 boules	7€

Parfums sorbets: Abricot, Fraise, Melon, Granit Smith, Orange, Citron, Pêche de vigne, Menthe, Lavande, Framboise, Passion

Sorbet flavors: Apricot, Strawberry, melon, Granit Smith, Orange, Lemon, Vine peach, Mint, Lavender, Raspberry, Passion fruit

Parfums glaces: Chocolat noir, Pistache, Vanille, Caramel, Café, Coco, Banane, Rhum raisin,

Ice cream flavors: Dark chocolate, Pistachio, Bourbon Vanilla from Madagascar, Caramel, Coffee, Coconut, Banana, Rhum- grape fruit

“L’AFTER LUNCH” (16h à 18h30)

Les Tapas maison

<i>Tortillas de patatas:</i> <i>(la portion)</i>	<i>3,50€</i>
<i>Tapas du jour:</i> <i>(la portion)</i>	<i>3,50€</i>
<i>Ensaladilla:</i>	<i>7€</i>
<i>Assiette de charcuterie:</i>	<i>14€</i>
<i>Assiette de fromages:</i>	<i>14€</i>

Les Bruschettas maison

<i>La Parma:</i>	<i>13€</i>
<i>La Chèvre:</i>	<i>13€</i>
<i>La mozzarella:</i>	<i>13€</i>
<i>La Saumon:</i>	<i>14€</i>

Les Crêpes



Sucrée 4€

Confiture 4,50€

Chocolat (Chocolat chaud maison, amandes effilées) 5€

Marocaine (miel, menthe fraîche) 5€

Nutella **5,50€**

Crème de Marrons **5,50€**

la Brésilienne (chocolat chaud, banane) **7€**

La Bretonne (Caramel beurre salé, glace caramel) **7€**

La Perse (chocolat chaud, glace pistache, amandes effilées) **7,50€**

la Melba (glace vanille, coulis de fruits rouges, fraises et framboises fraîches) **8€**

L'exotique (glace passion, glace coco, coulis de fruits rouges) **8€**

Supplément Chantilly: 1€

MENU PITCHOUNS (*jusqu'à 12 ans*)

Children menu (up to 12 years old)

15€

Formule plat et dessert

Main course and dessert

Plats au choix

Poisson du moment, frites maison, pâtes ou légumes

Main course: fish of the day, french home fries, pasta or vegetables

Ou/Or

Burger, frites maison

Burger, homemade french fries

Ou/Or

Nuggets de poulet, purée, frites ou légumes

Chicken nuggets

Glaces: 2 Boules de glace avec parfum au choix

Ice cream: Scoop of 2 bowls of ice cream in the flavour of your choice

***Toute l'équipe du Comptoir vous souhaite
une excellente dégustation***

The all team of Comptoir wish you a very good teasing