

ENTRÉES

Soupe de saison	9,50€
Tiramisu au saumon mariné	9,50€
Tartine de mozzarella au jambon cru et mesclun	10€
Terrine de lapin façon « Gavroche »	12€
Croque-Monsieur de montagne (jambon cru, reblochon)	12€
Salade de homard	20€
Assiette de foie gras brûlé	18€
Farandole d'entrées	19€

LES FORMULES UNIQUEMENT LE MIDI

La cuisine vous propose uniquement le midi

- plat du jour 12€
- entrée du jour, plat du jour, café 15€
- plat du jour, dessert du jour, café 15€
- entrée du jour, plat du jour, dessert du jour, café 23€

► pour accompagner votre repas :
Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino

3€ (50cl) - 5€ (100cl)

PLATS

Risotto de saint-jacques au chorizo	25€
Risotto de homard	25€
Médailles de lotte façon blanquette et ses légumes	22€
Filet de cabillaud aux petits légumes et sa sauce vierge	20€
Filet de loup aux endives et au miel	20€
Tartare ou clic clac*	16€
Cheeseburger ou hamburger, frites ou salade	17€
Filet de bœuf	
• nature*	24€
• aux morilles*	26€
• rossini*	26€
Filet de bœuf à la royale* (foie gras poêlé et truffes)	30€
Fricassée de ris de veau aux morilles*	25€
Souris d'agneau*	19€
Travers de cochon laqué*	19€
Foie de veau poêlé au vinaigre balsamique	18€

* le comptoir vous propose en accompagnement :

- frites fraîches
- légumes au wok
- gratin
- purée
- ravioles
- salade verte

Tout supplément : 3€

DESSERTS

Fromage blanc (crème, coulis de fruits rouges ou miel)	4€
Sélection de fromages affinés de la fromagerie "LES ALPAGES"	8€
Fondant au chocolat (10 min d'attente)	6,50€
Assiette de sorbets	6,50€
Charlotte café, poire et pain d'épices	6,50€
Crème brûlée à la vanille	6,50€
Tiramisu pomme calvados	6,50€
Flan de chocolat et marmelade de banane aux fruits de la passion	6,50€
Café ou déca gourmand	8,50€
Infusion ou thé gourmand	10€

LES DIGESTIFS

Chartreuse verte, Poire, Armagnac, Cognac, Get 27, Get 31, Baileys, Téquila, Bacardi, Rhum	8€
Gin, Vodka, Malibu	7€

CAFÉ - THÉ - INFUSION

Café, Déca	1,50€
Thé, Infusion	4,50€

LES SOIRÉES DU COMPTOIR

le mardi soir **Risotto**

le mercredi soir **Huîtres Ancelin**
les 6 : 18 euros / les 12 : 36 euros

le jeudi soir **Sushis**

LES APÉRITIFS

- Coupe de champagne 7,50€
- Whisky, Bourbon Four Roses, Pur Malt 7€
- Bière bouteille 4,50€
- Porto Blanc, Porto Rouge 4€
- Martini blanc, Martini rouge 4€
- Campari-Suze 4€
- Pastis, Ricard, Casanis 4€
- Kir (cassis, mûre, pêche, châtaigne, framboise) 3€
- Verre de Vin 3€
- Soda, jus de fruits 3€

LES CHAMPAGNES

- Salon "Le Mesnil", Blanc de Blanc 300€
- Laurent Perrier, Grand Siècle 180€
- Grand Cru Aÿ, Fût de Chêne, Giraud 130€
- Code Noir de Giraud 90€
- Esprit de Giraud Rosé / Billecart-Salmon Rosé 70€
- Laurent Perrier Ultra Brut 70€
- Esprit de Giraud Brut / Laurent Perrier Brut 60€
- Billecart-Salmon Brut / Orchamp Brut 60€
- Blancs de blanc de Giraud / Blancs de blanc Orchamp 60€
- Coupe de champagne Code Noir Giraud 13€
- Coupe de champagne Rosé 10€
- Coupe de champagne Brut 8,5€

le comptoir
est fermé le dimanche et le lundi soir.

Renseignement et réservation au
04 76 47 41 62

LES VERRES DE VIN DU COMPTOIR

	VERRE	BOUTEILLE
ROUGE		
Caringole, La Croix Belle	3,5€	19€
Anjou, Les Côteaux d'Ardenay	4,5€	23€
Lalande de Pomerol, Plaisir de Siaurac, Baronne Guichard	4,5€	23€
Emotion, Le Mas de l'Ecriture	4,5€	23€
Saint-Joseph, Chave	6€	32€
Côte-Rotie, Bonnefond	10€	58€
Ladoix, Dupont-Tisserandot	6€	32€
BLANC		
Champ des Lys, La Croix Belle	3,5€	19€
Côtes du Rhône, La Cabotte, Bio-Dynamique	4€	21€
Menetou-Salon, Domaine Pellé	4,5€	23€
Anjou "Les Saulaies", Domaine Patrick Baudouin	5,5€	29€
Saint-Romain, Alain Gras	6€	32€
MCELLEUX		
Anjou, Côteaux du Layon, Domaine Patrick Baudouin	5€	24€
Gewurztraminer, René Muré	5€	24€
ROSÉ		
Côtes-de-Provence, "Les Jolies Filles"	3€	16€

Pour accompagner votre verre de vin,
le comptoir vous propose
son assiette apéritive à 12 euros