



COMPTOIR **CUISINE**

AFTERNOON

AFTERNOON

SNACKING

Club sandwich fries and green salad	14.50
Foie gras en terrine chutney and toasts	15.80
Mixed delicatessen to share Foie gras, jambon de Bayonne, saucisse sèche, rillettes	23.00
Bayonne ham, Abotia farm	14.00
Caesar salad	12.50
Beef tartar fries and green salad	18.00
Smoked salmon 100g	14.50
Caviar Sturia Vintage La boîte de 15g	39.00
La boîte de 30g	78.00
3 cheeses « Jean d'Alos »	10.00
Fries plate	3.50
Mix green salad	3.50
Sop of the day	10.00

HOMEMADE PASTRY

Cream puff with whipped cream	3.50
Lemon meringue tart	5.00
Seasonal fruit tart	5.00
Rum baba	5.00
Housemade cake	3.50
Cookies chocolate, dried fruits	3.50
Canelé	2.20
Cheesecake	5.00

THÉS

Darjeeling Himalaya	5.50
Rouge Bourbon	5.50
Earl Grey Impérial	5.50
Wedding Impérial	5.50
Casablanca	5.50
Ceylan Orange Pekoe	5.50
Marco Polo	5.50
Vert nature	5.50

SOFTS

Abatilles plate/gazeuse - Badoit Rouge - (33cl)	4.50
Fuze tea - Schweppes Tonic/Agrumes - (25cl)	4.80
Coca-Cola/Zéro/Light - Fanta Orange - Sprite (33cl)	4.80
Water syrup Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat	2.80
Diabolo	3.20

JUS DE FRUITS

Orange, tomate, ananas, pomme, abricot (20cl)	4.80
Pamplemousse, multivitaminé (20cl)	4.80
Fruits pressés - orange ou citron (20cl)	6.80

SMOOTHIES BIO

Ananas-Banane	6.30
Mangue- Passion	6.30



BIÈRES

Heineken pression (25cl)	4.50
Heineken pression (50cl)	9.00
Leffe bouteille	5.20

VINS ROUGES (12,5 CL)

Château PEY LA TOUR - Bordeaux Sup.	2015	5.60
Château RAHOUL - Graves	2013	8.20
Diane de Belgrave - Haut-Médoc	2012	7.60
Château GRAND BARRAIL - St-Émilion Grand Cru	2012	9.20
Château LA GARDE - Pessac-Léognan	2011	10.80
Duché d'Uzes - Domaine des Lys	2015	5.50
Clos de los Siete - Argentine	2014	6.90

VINS BLANCS SECS (12,5 CL)

BORDEAUX - Dourthe n°1	2017	4.50
BORDEAUX - La Sémillante de Sigalas	2015	7.90
Château LA GARDE - Pessac-Léognan	2013	12.00
Vouvray - Domaine d'Orfeuilles	2016	7.50
Sancerre - Domaine Patrice Moreux	2017	7.90

VINS BLANCS MËLLEUX (12,5 CL)

LA CHARTREUSE DE COUTET - Sauternes	2011	9.50
Riesling - Allemagne	2016	7.90

VINS ROSÉS (12,5 CL)

Château PEYRASSOL - Côtes-de-Provence	2017	7.50
--	------	------

CHAMPAGNE (12,5 CL)

Coupe de Thiénot Brut	13.00
Coupe de Thiénot Rosé	15.80

Please, let us know if you have any food allergies. Informations relating to the allergen content of our dishes is available in request.

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Maître restaurateur depuis le 18 avril 2014

GRANDS CRUS (10 CL)

Proposition de grands crus au verre en fonction des stocks

BLANCS

LES VAUDÉSIRS - Chablis Grand Cru	2013	17.00
Château CARBONNIEUX - Pessac-Léognan	2016	14.00
Château SIGALAS-RABAUD - Sauternes	2009	17.00

ROUGES

Château BELGRAVE	2010	18.00
Château de FIEUZAL - Pessac-Léognan	2012	14.00
Château FOMBRAUGE - Saint-Émilion Grand Cru	2010	16.00
Château LAFON ROCHET - Saint-Estèphe	2007	17.00
Château HAUT BATAILLEY - Pauillac	2011	18.50

