



2 place de la Comédie
33000 Bordeaux

05 56 56 22 33
contact@comptoircuisine.com
www.comptoircuisine.com

hello

LA CARTE

EN ATTENDANT

Cornet de charcuterie Louis Ospital <i>Chorizo, makila, andouille sèche</i>	8.50
Jambon de Bayonne, Ferme Abotia <i>24 mois d'affinage</i>	14.00
Foie gras en terrine	15.80
Jabugo iberico bellota <i>24 mois d'affinage</i>	18.00

LES ENTRÉES

Saumon fumé <i>Mousse de pommes de terre, pickles de radis au yuzu</i>	13.80
Œuf mollet <i>Haricots verts à la moutarde ancienne, lichettes de Bayonne et espuma d'échalotes confites</i>	12.50
Thon cru en fines tranches <i>Copeaux de foie gras, marmelade oranges dattes et fruits secs</i>	15.00
Bœuf mariné <i>Citron vert et chipotle, crème de maïs et poivrons rôtis</i>	14.00
Haddock <i>Et céleri boule comme une carbonara</i>	12.50

PLATS BISTROT

Bœuf <i>Filet façon Wellington (foie gras et confit d'échalotes)</i>	29.50
Classique tartare de bœuf <i>Frites et mesclun</i>	18.50

PLATS VÉGÉTARIENS

Betteraves (entrée) <i>En soupe froide, au balsamique, fromage frais aux herbes</i>	13.00
Linguines (plat) <i>Citron, copeaux de parmesan et noisettes</i>	15.50

RETOUR DU MARCHÉ

Le 3-en-1 du midi <i>du lundi au vendredi (hors jours fériés)</i>	20.40
---	-------

LES PLATS

Côte de cochon fermier à partager	48.00
Merlu <i>En pavé, falafels et coleslaw céleri/carottes</i>	26.00
Lieu jaune <i>En fish & chips, patates douces et condiment curry madras</i>	24.00
Quasi de veau <i>Fregolas comme un risotto, mousse de parmesan</i>	27.00
Volaille <i>En suprême, viennoise aux citrons confits, aubergines et courgettes</i>	25.00
Gambas <i>À la plancha, condiment chimichurri, fine ratatouille</i>	25.00

LES FROMAGES

Sélection de fromages de Jean d'Alos	11.00
---	-------

LES DESSERTS

Riz au lait <i>de la maison, caramel beurre salé</i>	8.00
Tarte au citron <i>Meringue acidulée</i>	9.50
Biscuit gourmand <i>Fraises rhubarbe</i>	10.00
Mousse chocolat noir <i>Biscuit dacquoise, praliné feuillantine</i>	10.00
Sorbet fabrication artisanale <i>Fraise, passion, citron, mangue, framboise</i>	7.00
Baba au rhum à partager <i>Confit de fruits rouges, chantilly vanille bourbon</i>	16.80

*Nous recommandons à toute personne présentant des allergies de se présenter.
La liste des produits allergènes est à disposition.*

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS

Maître restaurateur depuis le 18 avril 2014