



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

Gaspacho de poivrons rouges <i>Burrata et vinaigrette aux pignons et jalapeno fumé</i>	13.80
Fraîcheur de poulpes <i>Aux olives taggiasche, concassé de tomates au basilic et mousse aux pignons</i>	13.50
Thon cru en fines tranches <i>Copeaux de foie gras, marmelade oranges dattes et fruits secs</i>	15.50
Ravioles de crabe <i>Au gingembre, bouillon coco, curry, citronnelle huile de sésame torréfié</i>	15.00
Carpaccio de Boeuf <i>Condiment courgette, radis, citron confit et amandes grillées</i>	14.00

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

Salade de légumes (entrée) <i>Au pesto rouge et ricotta au basilic</i>	13.50
Risotto d'épeautre (plat) <i>Au parmesan, crème fouettée à l'huile de truffe</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

Selle de canard à basse température, à partager	52.00
Merlu <i>en pavé, spaghetti de courgettes au pesto de roquette, sauce vierge</i>	26.00
Thon <i>Wok de légumes croquants, espuma cacahuètes et saté</i>	26.00
Maigre <i>En pavé, tzatziki, mousseline de céleri et vinaigrette granny smith</i>	27.00
Souris d'agneau confite <i>Légumes comme un tajine aux fruits secs et raz el hanout</i>	25.00
Pavé de veau <i>Jeunes carottes confites à l'orange, sauce bigarade à la sauge</i>	27.00

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
Chocolat, praliné maison <i>Millefeuille caramélisé, ganache chocolat et glace chocolat</i>	11.00
Abricot <i>Biscuit vanille, mousse et marmelade abricot, miel et thym</i>	10.00
Pomme, citronnelle <i>Sablé, compotée de pommes, crème diplomate</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

