



2 place de la Comédie  
33000 Bordeaux

---

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

hello

---

LA CARTE

---

## EN ATTENDANT

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

## LES ENTRÉES

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

## PLATS BISTROT

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

## PLATS VÉGÉTARIENS

|  |       |
|--|-------|
| <b>Salade de légumes (entrée)</b><br><i>Au pesto rouge et ricotta au basilic</i>           | 13.50 |
| <b>Risotto d'épeautre (plat)</b><br><i>Au parmesan, crème fouettée à l'huile de truffe</i> | 15.50 |

## RETOUR DU MARCHÉ

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

## LES PLATS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Côte de cochon fermier à partager</b>  | 50.00 |
| <b>Merlu</b><br><i>en pavé, spaghetti de courgettes au pesto de roquette, sauce vierge</i>        | 26.00 |
| <b>Thon</b><br><i>Wok de légumes croquants, espuma cacahuètes et saté</i>                         | 26.00 |
| <b>Maigre</b><br><i>En pavé, tzatziki, mousseline de céleri et vinaigrette granny smith</i>       | 27.00 |
| <b>Souris d'agneau confite</b><br><i>Légumes comme un tajine aux fruits secs et raz el hanout</i> | 25.00 |
| <b>Pavé de veau</b><br><i>Jeunes carottes confites à l'orange, sauce bigarade à la sauge</i>      | 27.00 |

## LES FROMAGES

|   |       |
|---|-------|
| <b>Sélection de fromages de Jean d'Alos</b> | 11.00 |
|---|-------|

## LES DESSERTS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Riz au lait</b><br><i>de la maison, caramel beurre salé</i>  | 8.00  |
| <b>Chocolat, praliné maison</b><br><i>Millefeuille caramélisé, ganache chocolat et glace chocolat</i> | 11.00 |
| <b>Abricot</b><br><i>Biscuit vanille, mousse et marmelade abricot, miel et thym</i>                   | 10.00 |
| <b>Pomme, citronnelle</b><br><i>Sablé, compotée de pommes, crème diplomate</i>                        | 10.00 |
| <b>Sorbet fabrication artisanale</b><br><i>Fraise, passion, citron, mangue, framboise</i>             | 7.00  |
| <b>Baba au rhum à partager</b><br><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*