



COMPTOIR **CUISINE**

L'APRÈS-MIDI - AFTERNOON

SNACKING

Club sandwich - Club sandwich Frites et salade verte - <i>fries and green salad</i>	14.50
Foie gras en terrine - Foie gras en terrine Chutney et toasts - <i>chutney and toasts</i>	15.80
Saveurs du Sud-Ouest à partager - Mixed delicatessen to share Foie gras, jambon de Bayonne, saucisse sèche, rillettes	23.00
Jambon de Bayonne, ferme Abotia - Bayonne ham, Abotia farm	14.00
Salade César - Caesar salad	12.50
Tartare de bœuf - Beef tartar Frites et salade verte - <i>fries and green salad</i>	18.00
Saumon fumé 100g - Smoked salmon 100g	14.50
Caviar Sturia Vintage La boîte de 15g	39.00
La boîte de 30g	78.00
3 fromages « Jean d'Alos » - 3 cheeses « Jean d'Alos »	10.00
Assiette de frites - Fries plate	3.50
Salade mesclun - Mix green salad	3.50

PÂTISSERIES MAISON - HOMEMADE PASTRY

Chou maison à la crème - Cream puff with whipped cream	3.50
Tarte citron meringuée - Lemon meringue tart	5.00
Tarte aux fruits de saison - Seasonal fruit tart	5.00
Baba au rhum - Rum baba	5.00
Cake du comptoir - Housemade cake	3.50
Cookies Chocolat, fruits secs - <i>chocolate, dried fruits</i>	3.50
Canelé - Canele	2.20
Cheesecake	5.00

THÉS

Darjeeling	5.50
Rouge	5.50
Earl Grey	5.50
Ceylan	5.50
Vert Nature	5.50
Vert Menthe	5.50
Vert Jasmin	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
Sirop à l'eau - Water syrup Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat	2.80
Diabolo	3.20

JUS DE FRUITS

Orange, tomate, ananas, pomme, abricot, 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
Lefte bouteille	5.20

VINS ROUGES (12,5 CL)

Dourthe n°1 - Bordeaux	2016	4.95
Château PEY LA TOUR - Bordeaux Sup.	2016	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
Perlita - Diamandes - Vignobles Malartic - Argentine	2016	6.90

VINS BLANCS SECS (12,5 CL)

Dourthe n°1 - Bordeaux	2017	4.80
Bordeaux - G. du Château Guiraud - servi en magnum	2017	7.40
Château LA GARDE - Pessac-Léognan	2013	12.00

VINS BLANCS MËLLEUX (12,5 CL)

DV by Château DOISY VÉDRINES - Sauternes	2013	9.50
Riesling - Allemagne	2016	7.90

VINS ROSÉS (12,5 CL)

Côtes-de-Provence	2018	7.50
--------------------------	------	------

CHAMPAGNE (12,5 CL)

Coupe de Thiénot Brut	13.50
Coupe de Thiénot Rosé	15.80

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

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-RABAU - Sauternes	2009	17.00

ROUGES

Château BELGRAVE	2010	18.00
Château de FIEUZAL - Pessac-Léognan	2012	14.00
Château FOMBRAUGE - St-Émilion Grand Cru	2010	16.00
Château PHÉLAN-SÉGUR - St-Estèphe	2011	17.50
Château GISOURS - Margaux	2012	19.00

