

# CARTE DU COMPTOIR

## A PARTAGER

- ❖ Os à moelle rôti au four, sel de vin. **G** 8,00 €
- ❖ Tapas à l'Italienne (parmesan, boules de risotto à la tomate, olives marinées, poivrons grillés, pesto) **V** 12,00 €
- ❖ Terrine de foie gras, brioche et confiture de cerises noires 13,50 €
- ❖ Trio de saumon, mi-cuit, mariné et tartare. Chantilly de wasabi et carpaccio de betterave **G** 14,00 €
- ❖ Jambon noir de Bigorre, copeaux de parmesan. **G** 17,00 €

## POUR COMMENCER

- ❖ Beignets de saumon, légumes acidulés et confiture de tomate et piments doux **G** 10,50 €
- ❖ Tomate & Mozzarella à la façon du chef : consommé en gelée, sorbet balsamique, sandwich de mozzarella, tomate et basilic **G, V** 9,50 €
- ❖ Crottin de Chavignol en feuille de brick au pesto, salade d'orange et noisette **V** 9,00 €
- ❖ Parfait de foie de canard au Cognac, chutney de pommes et poires **G** 8,50 €

## POUR CONTINUER

- ❖ Viandes au grill et à la plancha... } *Voir*
- ❖ Retour de pêche et sa garniture. } *Ardoise*
- ❖ Mezze (taboulet, polenta, tomates oignons rouges, salade de lentilles, falafel, raita au concombre) **G, V** 12,00 €
- ❖ Poulet label rouge fermier, légumes saisonniers et gratin dauphinois, moutarde verte aux fines herbes **G** 18,00 €
- ❖ Supplément de légumes. 3,00 €

*Tout est cuit à la commande, si vous ne prenez pas d'entrée, veuillez être patient,...*

## POUR FINIR

- Assiette de fromages fermiers, chutney maison. **G** 9,00 €
- Café du Comptoir et ses gourmandises 8,00 €
- ❖ Amandine à la poire, sirop de Maury et glace vanille 8,00 €
- ❖ Cheesecake à la vanille, spéculos et pralin . 8,50 €
- ❖ Macaron maison à la pistache, mousse au chocolat, sorbet à l'orange sanguine 9,00 €

**G** : sans gluten, **V** : végétarien

« Prix Nets »