



COMPTOIR **CUISINE**

L'APRÈS-MIDI

L'APRÈS-MIDI

SNACKING

| | |
|---|----------------|
| Club sandwich Frites et salade verte | 14.50 |
| Foie gras en terrine Chutney et toasts | 15.80 |
| Saveurs du Sud-Ouest à partager Foie gras, jambon de Bayonne, saucisse sèche, rillettes | 23.00 |
| Jambon de Bayonne, ferme Abotia | 14.00 |
| Salade César | 12.50 |
| Tartare de bœuf Frites et salade verte | 18.00 |
| Saumon fumé 100g | 14.50 |
| Caviar Sturia Vintage La boîte de 15g La boîte de 30g | 39.00 78.00 |
| 3 fromages « Jean d'Alos » | 10.00 |
| Assiette de frites | 3.50 |
| Salade mesclun | 3.50 |
| Soupe du jour | 10.00 |

PÂTISSERIES MAISON

| | |
|---|------|
| Chou maison à la crème | 3.50 |
| Tarte citron meringuée | 5.00 |
| Tarte aux fruits de saison | 5.00 |
| Baba au rhum | 5.00 |
| Cake du comptoir | 3.50 |
| Cookies Chocolat, fruits secs | 3.50 |
| Canelé | 2.20 |
| Cheesecake | 5.00 |

THÉS

| | |
|----------------------------|------|
| Darjeeling Himalaya | 5.50 |
| Rouge Bourbon | 5.50 |
| Earl Grey Impérial | 5.50 |
| Wedding Impérial | 5.50 |
| Casablanca | 5.50 |
| Ceylan Orange Pekoe | 5.50 |
| Marco Polo | 5.50 |
| Vert nature | 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 Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat | 2.80 |
| Diabolo | 3.20 |

JUS DE FRUITS

| | |
|--|------|
| Orange, tomate, ananas, pomme, abricot (20cl) | 4.80 |
| 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 |
| Leffe bouteille | 5.20 |

VINS ROUGES (12,5 CL)

| | | |
|---|------|-------|
| Château PEY LA TOUR - Bordeaux Sup. | 2015 | 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 |
| Duché d'Uzes - Domaine des Lys | 2015 | 5.50 |
| Clos de los Siete - Argentine | 2014 | 6.90 |

VINS BLANCS SECS (12,5 CL)

| | | |
|--|------|-------|
| BORDEAUX - Dourthe n°1 | 2017 | 4.50 |
| BORDEAUX - La Sémillante de Sigalas | 2015 | 7.90 |
| Château LA GARDE - Pessac-Léognan | 2013 | 12.00 |
| Vouvray - Domaine d'Orfeuilles | 2016 | 7.50 |
| Sancerre - Domaine Patrice Moreux | 2017 | 7.90 |

VINS BLANCS MËLLEUX (12,5 CL)

| | | |
|--|------|------|
| LA CHARTREUSE DE COUTET - Sauternes | 2011 | 9.50 |
| Riesling - Allemagne | 2016 | 7.90 |

VINS ROSÉS (12,5 CL)

| | | |
|--|------|------|
| Château PEYRASSOL - Côtes-de-Provence | 2017 | 7.50 |
|--|------|------|

CHAMPAGNE (12,5 CL)

| | |
|------------------------------|-------|
| Coupe de Thiénot Brut | 13.00 |
| 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-RABAUD - Sauternes | 2009 | 17.00 |

ROUGES

| | | |
|--|------|-------|
| Château BELGRAVE | 2010 | 18.00 |
| Château de FIEUZAL - Pessac-Léognan | 2012 | 14.00 |
| Château FOMBRAUGE - Saint-Émilion Grand Cru | 2010 | 16.00 |
| Château LAFON ROCHET - Saint-Estèphe | 2007 | 17.00 |
| Château HAUT BATAILLEY - Pauillac | 2011 | 18.50 |

