



COMPTOIR **CUISINE**

L'APRÈS-MIDI

AFTERNOON

SNACKING

Club sandwich - Club sandwich <i>Frites et salade verte - fries and green salad</i>	14.50
Foie gras en terrine - Foie gras en terrine <i>Chutney et toasts - chutney and toasts</i>	17.00
Saveurs du Sud-Ouest à partager - Mixed delicatessen to share <i>Foie gras, jambon de Bayonne, saucisse sèche, rillettes</i>	23.00
Jambon de Bayonne, ferme Abotia - Bayonne ham, Abotia ferme	14.00
Salade César - Caesar salad	12.50
Tartare de bœuf - Beef tartar <i>Frites et salade verte - fries and green salad</i>	19.50
Saumon fumé 100g - Smoked salmon 100g	14.50
Caviar Sturia Vintage <i>La boîte de 15g</i>	39.00
<i>La boîte de 30g</i>	78.00
3 fromages « Chez Delphine » - 3 cheeses « Chez Delphine »	11.00
Assiette de frites - Fries plate	3.50
Salade mesclun - Mix green salad	3.50

PÂTISSERIES MAISON - HOMEMADE PASTRY

Gâteau du pâtissier - Pastry chef's cake	5.00
Tarte aux fruits de saison - Seasonal fruit tart	5.50
Baba au rhum - Rhum baba	5.50
Chou praliné - Praline in choux pastry	5.00
Cookies	3.50
Canelé - Canele	2.50
Cheesecake	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 <i>Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orgeat</i>	2.80
Diabolo	3.20

JUS DE FRUITS

Orange, tomate, ananas, pomme, abricot, pamplemousse (25cl)	4.80
Fruits pressés - orange ou citron (20cl)	6.80

SMOOTHIES BIO

Ananas - Banane	6.30
Mangue - Passion	6.30



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

BIÈRES & VIN CHAUD

Heineken pression (25cl)	4.50
Heineken pression (50cl)	9.00
Leffe bouteille	5.20

*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