

À EMPORTER

LES CROQUES

Croque au jambon blanc, tartufatta, truffe de Bourgogne	10.00
Croque façon grilled cheese, cheddar et emmental	7.00

LES PAINS BAGUETTES

Le classique jambon beurre	6.00
Le Jambon beurre à la truffe de Bourgogne	9.00

LES PAINS SPÉCIAUX

VIENNOIS Crabe des glaces <i>Sauce cocktail, salade, oignons frits, zestes citron</i>	9.00
VIENNOIS Saumon fumé <i>Tzatziki de concombre, oignons rouges, salade</i>	9.00
CIABATTA Jambon de Bayonne <i>Olive, tomates confites, roquette</i>	7.00

LES ACCOMPAGNEMENTS

Coleslaw chou blanc/carottes	3.50
Chips maison pommes de terre, sel de truffe	3.00
Chips maison patates douces	2.50

LES DESSERTS

Salade de fruits au citron vert	4.00
Brownie chocolat noix de pécan	4.00
Panna cotta	3.50
Baba au rhum	5.00
Cookies x4	4.00
Financiers pistache x4	4.00

LE 3 EN 1 SUR COMMANDE entrée, plat, dessert 19.00
À retrouver en page suivante

LE BURGER DU COMPTOIR - Bacon et cheddar 13.00

LA SOUPE DU JOUR 6.00

LES BOISSONS

Abatilles plate/gazeuse 50 cl	
Coca, Coca zéro, jus de fruits 20 cl	2.50
Bière 33 cl	3.00
Café Nespresso	1.60
Cappucino	3.20

VINS BLANCS - 75CL

N°1 de Dourthe - Bordeaux - 2019	12.00
Clos des Lunes (domaine Chevalier) - Bordeaux - 2019	26.00
Saint Veran Bourgogne Albert Bichot - 2016	22.00
Louis Jadot - Chardonnay - 2018	31.00

VINS ROSÉS - 75CL

Bordeaux Rosé Le Canon de Montpezat - 2019	11.00
Côtes de Provence Château Perrasol - 2019	22.00

VINS ROUGES - 75CL

D de Dauzac - vin vegan - Bordeaux - 2016	13.00
Château Raoul - Graves - 2013	22.00
Château Lagarde - Pessac-Léognan - 2011	36.00
Bourgogne Jean Paul Brun Pinot Noir - 2019	22.00
Château des Annereaux - Lalande Pomerol - 2015	24.00

CHAMPAGNE - 75CL

Brut Thiénot	34.00
--------------	-------

PRIX NETS EN EUROS

Maître restaurateur depuis le 18 avril 2014



MENU 3-EN-1

Retour de marché

19.00

Du lundi 18 au 22 janvier .

Pensez à commander !

ENTRÉE

Emietté de saumon
sauce cocktail, herbes fraîches

PLATS

Pavé de rumsteck sauce poivre vert, purée de pommes de terre
ou

Risotto aux champignons et parmesan

ou

Cabillaud skrei sauce chimicharri, riz pilaf

DESSERT

Rocher coco, coulis au citron vert



COMPTOIR CUISINE

2 place de la Comédie
33000 Bordeaux

05 56 56 22 33

contact@comptoircuisine.com

www.comptoircuisine.com