



2 place de la Comédie
33000 Bordeaux

05 56 56 22 33
contact@comptoircuisine.com
www.comptoircuisine.com

hello

LA CARTE



EN ATTENDANT

Cornet de charcuterie Louis Ospital <i>Chorizo, makila, andouille sèche</i>	8.50
Jambon de Bayonne, Ferme Abotia <i>24 mois d'affinage</i>	14.00
Foie gras en terrine	15.80
Jabugo iberico bellota <i>24 mois d'affinage</i>	18.00

PLATS BISTROT

Bœuf <i>Filet façon Wellington (foie gras et confit d'échalotes)</i>	32.00
Classique tartare de bœuf <i>Frites et mesclun</i>	18.50

PLATS VÉGÉTARIENS

Rouleau de printemps (entrée) <i>Aux légumes marinés, bouillon frais lait de coco, citron vert</i>	12.00
Linguine (plat) <i>A la crème de Truffe et parmesan</i>	17.50

RETOUR DU MARCHÉ

Le 3-en-1 du midi <i>du lundi au vendredi (hors jours fériés)</i>	20.40
---	-------

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

Maitre restaurateur depuis le 18 avril 2014



LES ENTRÉES

Maïs, magret fumé <i>En velouté, tartine de magret fumé, crème acidulée</i>	12.80
Bœuf <i>En tartare à l'italienne, roquette et parmesan</i>	13.80
Poulpe <i>En céviche, mousseline de betterave, pickles et framboise</i>	13.00
Œuf <i>Basse température, artichauts et voile de foie gras</i>	12.50

LES PLATS

Carré d'agneau rôti aux romarin à partager à 2	52.00
Blanc de Seiche <i>Snacké, bouillon de jambon, épinard, grenailles et choux romanesco</i>	25.00
Merlu <i>A la plancha, mitonné de coco et coquillages au safran</i>	26.50
Volaille <i>Confite, polenta croustillante, marmelade de tomates, olives & pignons</i>	25.00
Côte de veau <i>Rôtie, champignons, purée de pomme de terre et jus réduit</i>	27.00

LES DESSERTS ET FROMAGES

Riz au lait <i>de la maison, caramel beurre salé</i>	7.50
Chocolat <i>En parfait glacé, noix de pécan</i>	10.00
Poires <i>Confites, moelleux aux amandes, namelaka</i>	9.00
Chou Gourmand <i>Au chocolat blanc, passion et mangue</i>	9.00
Sorbet fabrication artisanale <i>Fraise, passion, citron, mangue, framboise</i>	7.00
Baba au rhum à partager <i>Confit de fruits rouges, chantilly Vanille Bourbon</i>	16.80
Sélection de fromages de Delphine (rue des Remparts)	10.00

Menu à 42 € - Choisissez une entrée, un plat et un dessert