



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

Velouté frais de petits pois (entrée) <i>Huile de menthe et noisette</i>	12.00
Risotto (plat) <i>Aux champignons et parmesan</i>	15,00

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

Maître restaurateur depuis le 18 avril 2014



LES ENTRÉES

Crevettes sauvages <i>En nage d'agrumes, légumes verts</i>	13.80
Thon <i>En Sashimi, épinards au sésame et mousseline de céleri</i>	15.00
Poulpe <i>Mariné, crémeux de maïs, piquillos et chorizo</i>	13.00
Œuf <i>Mollet, crème d'artichauts, croque à la tapenade de truffe</i>	12.80

LES PLATS

Echine de cochon confite de la ferme Abotia à partager 2	44.00
Blanc de Seiche <i>Snacké, bouillon de jambon, légumes de saison</i>	23.00
Cabillaud <i>A la plancha, vierge d'olive, courgettes confites et rôties</i>	26.50
Canette <i>En filet aux quatre épices, purée de Pdt et asperges vertes rôties</i>	25.00
Veau <i>En quasi, carottes au lait de coco et gingembre</i>	27.00

LES DESSERTS ET FROMAGES

Riz au lait <i>de la maison, caramel beurre salé</i>	7.50
Nougat <i>En parfait glacé, miel artisanal</i>	8.50
Fraises <i>En vacherin, infusées à la verveine, crème vanille mascarpone</i>	9.00
Chocolat <i>En finger, caramel et noisettes, glace chocolat</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