



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 de butternut (entrée) <i>noisettes torréifiées</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

Œuf mollet <i>Fricassée de champignons, crumble de pignon et parmesan</i>	12.80
Poulpe mariné au citron <i>Hummus au sésame et condiment aux pois chiches</i>	14.80
Gravlax de saumon <i>Aux agrumes, pickles et mousse de persil</i>	13.50
Chou fleur pané <i>Lichettes de magret fumé et fromage blanc aux fruits secs</i>	13.00

LES PLATS

Paleron de bœuf confit, jus réduit à la moutarde à l'ancienne à partager à 2	50.00
Pavé de cabillaud <i>Crème de châtaignes, panais rôti, jus réduit au cassis</i>	26.00
Suprême de volaille <i>Laque gingembre citronnelle, patate douce et poireaux snackés</i>	25.00
Seiche <i>En carbonara de haddock et tagliatelles de céleri</i>	24.80
Veau <i>En osso -bucco à l'orange et au cumin, purée de pommes de terre</i>	23.50

LES DESSERTS ET FROMAGES

Riz au lait <i>de la maison, caramel beurre salé</i>	7.50
Chocolat <i>Biscuit chocolat, ganache chocolat, Crèmeux chocolat noir et nougatine</i>	10.00
Mangue <i>En pavlova, mangue passion, sorbet passion</i>	9.50
Pamplemousse <i>Biscuit spéculos citronné, pamplemousse, mascarpone balsamique</i>	9.50
Sorbet fabrication artisanale <i>Fraise, passion, citron, mangue, framboise</i>	7.00
Baba au rhum à partager <i>Confit de fruits exotiques, 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