



COMPTOIR **CUISINE**

NOS OFFRES



Menu à 48 euros

Amuse bouche

Foie gras de Canard mi cuit maison, chutney de figues & toasts

OU Tarte fine de gambas, crème aux fines herbes, tomates séchées et taggiasches, pesto rouge.

Pavé de Cabillaud de l'Atlantique Nord, fromage blanc au raifort et herbes, Risotto au citron

OU Filet de Bœuf, sauce Périgieux , écrasée de pommes de terre à la truffe.

Moelleux au chocolat grand cru, coeur fondant caramel beurre salé.

OU. Pavlova aux fruits rouges, chantilly Vanille Bourbon, sorbet framboise.

Les plats et accompagnements peuvent être modifiés en fonction du marché



Menu à 56 euros

Amuse bouche

Foie gras de Canard mi cuit maison, chutney de figues & toasts

OU Tarte fine de gambas, crème aux fines herbes, tomates séchées et taggiasches, pesto rouge.

Pavé de Cabillaud de l'Atlantique Nord, fromage blanc au raifort et herbes, Risotto au citron

OU Filet de Bœuf, sauce Périgueux , écrasée de pommes de terre à la truffe.

Moelleux au chocolat grand cru, coeur fondant caramel beurre salé.

OU. Pavlova aux fruits rouges, chantilly Vanille Bourbon, sorbet framboise.

Château Côte Montpezat rouge , Côtes de Castillon 2011, 1 bouteille pour 4.

OU. Douthe N°1 blanc, 100% sauvignon blanc 2020, 1 bouteille pour 4.

Eaux minérales

Café ou thé

Les plats et accompagnements peuvent être modifiés en fonction du marché



Menu à 68 euros

Coupe R de Romer du Hayot , Sauternes, Amuse-Bouche

Fraîcheur de Crabe, wasabi et granny Smith, crème fouettée relevée.

OU Escalope de foie frais, pomme rôtie, fruits du mendiant & sirop citron-romarin

Filet de boeuf, sauce Périgueux, écrasé de pommes de terre à la truffe.

OU Pavé de maigre de nos côtes, fricassée de légumes croquants & jus réduit

Moelleux au chocolat grand cru, sauce caramel beurre salé

OU. Pavlova aux fruits rouges, chantilly Vanille Bourbon, sorbet framboise.

Diane de Bellegrave, Haut Médoc 2011, 1 bouteille pour 4 personnes Eaux minérales



LE 3 EN 1

Tous les midis, du lundi au vendredi, notre formule « 3 en 1 » est disponible pour les grandes tables, sur demande.

Menu comportant une entrée, un plat et un dessert imposés selon le marché.



2 place de la Comédie
33000 Bordeaux

05 56 56 22 33

contact@comptoircuisine.com
www.comptoircuisine.com