



## MENU MIDI & SOIR LUNCH & DINNER MENU

Du lundi au vendredi 12h-14h/ 19h-22h  
Boissons non comprises (hors jours fériés)  
From Monday to Friday : Noon-2pm / 2pm-10pm  
Drinks not included (except public holidays)

**2 Choix Midi \* 24€**

(Prix par personne par catégories)

2 Choices Lunch  
(Price per person and by category)

**3 Choix Midi \* 34€**

(Prix par personne par catégories)

3 Choices Lunch  
(Price per person and by category)

**3 Choix Soir \* 44€**

(Prix par personne par catégories)

3 Choices Dinner  
(Price per person and by category)

## A PARTAGER OU PAS... TO SHARE OR NOT...

<b>Accras de courgette verte * [V]</b>	12€
Sauce chien ( 3 pièces ) Green zucchini fritters Creole sauce (3 pieces)	
<b>Crème de Butternut *</b>	13€
Crumble et vieille mimolette , graine de courge Creamy butternut soup Crumble and aged mimolette cheese, pumpkin seeds	
<b>Carpaccio de bar *</b>	14€
Mélasses de grenade et citron vert Sea bass carpaccio Pomegranate and lime molasses	
<b>Croquetas de veau</b>	16€
Paprika fumé et mizuna ( 3 pièces ) Veal croquettes Smoked paprika and mizuna (3 pieces)	
<b>Poireaux brûlés</b>	16€
Oeuf de caille mollet et vinaigrette miso noix de cajou Burned leek Soft-boiled quail egg with miso cashew vinaigrette	
<b>Tartare de betterave</b>	17€
Anguille fumée et vinaigre Xéres Pedro Ximenez Beet tartare Smoked eel with sherry vinegar by Pedro Ximenez	
<b>Croustillant de gambas</b>	18€
Siphon de rouille au safran et poisson de roches façon aioli King shrimp fritter Saffron rouille and aioli-style rock fish	

## PAR LA SUITE... AFTER THAT...

<b>Plat du jour (du Lundi au Vendredi le Midi uniquement) *</b>	21€
En fontion des saisons , selon l'arrivage Main of the day (Monday to Friday, lunch only) Depending on seasons, according to delivery	
<b>Potimarron rôti au four *</b>	22€
Burrata crémeuse , pesto d'hiver et betteraves Oven-roasted chestnut squash Creamy Burrata, winter pesto and red beets	
<b>Suprême de volaille jaune *</b>	23€
Fricassée de champignons , navets et chapelure d'herbes jus de volaille Yellow poultry supreme Mushroom fricassée, turnip and herb breadcrumbs, poultry jus	
<b>Filet de rascasse *</b>	24€
Jus de bouillabaisse , frégola sarda huile de basilic Scorpion fish fillet Bouillabaisse jus, fregola sarda, basil oil	
<b>Pita d'agneau grillée</b>	25€
Zaatar et yaourt grec Grilled lamb in pita bread Zaatar and greek yoghurt	
<b>Epaule de cochon de lait</b>	26€
Ail noir , mousseline de topinambours et légumes Suckling pig shoulder Black garlic, jerusalem artichoke and vegetable mousseline	
<b>Saint-Jacques</b>	32€
Sauce vin jaune , légumes primeurs Saint-Jacques Yellow wine sauce, spring vegetables	
<b>Rumsteack Black Angus</b>	34€
Glaçage au Brandy , pommes grenailles ≈220g Black Angus rump steak Glazed with Brandy, baby potatoes (220g approx.)	
<b>ET POUR FINIR... AND FINALLY...</b>	
<b>Croustillant noisettes *</b>	13€
Sorbet poires et poires confites , mousseline pralinée Crispy hazelnut pastry Pear sorbet, candied pear, praline mousseline	
<b>Tiramisu café *</b>	13€
Tuile cacao sorbet café Coffee tiramisu Cocoa thin biscuit, coffee sorbet	
<b>Crèmeux au chocolat</b>	14€
Glace sésame noir kumquat confit ( chocolat au lait et 76% ) Chocolate creamy cake Dark sesame ice cream, candied kumquat (milk chocolate 76%)	
<b>Ravioles ananas [V]</b>	14€
Mangue gingembre et sorbet ananas ( 3 pièces ) Pineapple ravioles Mango ginger and pineapple sorbet (3 pieces)	

## ENTRE AMIS... AMONG FRIENDS...

**Epaule d'agneau pour (2/pers) 70€**

Confite aux épices , céréales ,herbes et fruit sec  
Lamb shoulder (for 2 pers.)  
Slow-braised with spices, cereals, herbs and dried fruit

**Pimientos de padrón [V] 8€**

Fleur de sel  
Pimientos de padrón  
Flower of salt

**Guacamole du Comptoir [V] 15€**

A préparer pas vos soins  
Guacamole by "Le Comptoir"  
Not prepared

**Crispy sushi 16€**

Thon, mayonnaise wasabi ( 3 pièces )  
Crispy sushi  
Tuna, wasabi mayonnaise (3 pieces)

**Planche de Fromages 16€**

Sélection du moment, mesclun  
Cheese Board  
Selection of the moment, salad mix

**Planche de Charcuteries 18€**

Sélection du moment  
Charcuterie Board  
Selection of the moment



Prix nets en euros, taxes et service compris (15% sur le HT).