



MENU DÉJEUNER / DÎNER LUNCH MENU / DINNER MENU

Du lundi au vendredi 12h-14h / 19h/22h
(hors jours fériés)

Boissons non comprises


Monday to Friday noon - 2pm / 7pm - 10pm
(excluding public holidays)
Drinks not included

MIDI : Entrée / Plat (ou) Plat / Dessert 24€
LUNCH: Starter / Main Course (or) Main Course / Dessert

MIDI : Entrée / Plat / Dessert 34€
LUNCH: Starter / Main Course / Dessert

SOIR : Entrée / Plat / Dessert 44€
DINNER: Starter / Main Course / Dessert

ENTREES STARTERS

- Accras de courgette verte**  12€
Sauce chien (3 pièces)
Green zucchini fritters Creole sauce (3 pieces)
- Poireaux brûlés** 13€
Oeuf de caille mollet et vinaigrette miso noix de cajou
Burned leek
Soft-boiled quail egg with miso cashew vinaigrette
- Carpaccio de bar** 14€
Mélasse de grenade et citron vert
Sea bass carpaccio Pomegranate and lime molasses

PLATS MAIN COURSES

- Plat du Jour (Lundi à Vendredi Midi Uniquement)** 21€
En fonction des saisons, selon l'arrivée
Today's Special (Monday to Friday Lunch Only)
Depending on seasons, according to delivery
- Potimarron rôti au four** 22€
Burrata crémeuse, pesto d'hiver et betteraves
Oven-roasted chestnut squash
Creamy Burrata, winter pesto and red beets
- Suprême de volaille jaune** 23€
Fricassée de champignons, navets et chapelure d'herbes jus de volaille
Yellow poultry supreme
Mushroom fricassée, turnip and herb breadcrumbs, poultry jus
- Filet de rascasse** 24€
Jus de bouillabaisse, frégola sarda huile de basilic
Scorpion fish fillet
Bouillabaisse jus, fregola sarda, basil oil

DESSERTS DESSERTS





- Tiramisu café** 13€
Tuile cacao sorbet café
Coffee tiramisu Cocoa thin biscuit, coffee sorbet
- Croustillant noisettes** 13€
Sorbet poires et poires confites, mousseline pralinée
Crispy hazelnut pastry
Pear sorbet, candied pear, praline mousseline



VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS 15cl

VIN ROUGE

- Vin du jour**  8€
Nous consulter (Rouge ou Blanc)
Please ask us (red or white)
- Faugères aoc**  8,5€
Domaine Valambelle
- Alsace aoc**  10€
Domaine Fernand Engel
- Brouilly aoc** 10,5€
Château de La Chaize
- Vacqueyras aoc**  11,5€
Domaine Des Amoureux
- Saumur Champigny aoc**  11€
Le petit clos
- Bourgogne Côte Chalonaise aoc** 12€
Guentin & Vincent Jousier
- Lalande de Pomerol aoc**  13€
Château La Rose Trémière

VIN BLANC

- Lubéron aoc**  8€
Domaine le novi
- Igp Pays d'Oc**  8€
Viognier Paul Mas
- Alsace aoc**  10€
Domaine Fernand Engel
- Château Lamouroux** 11€
Graves aoc
- Côtes de Provence aoc**  12€
Château pas du cerf
- Chablis aoc** 12€
Domaines des Hates
- Sancerre aoc** 12€
Aurore Dezat & David Girard

- Côtes de Provence aoc**  9€
Château Romain Debastides (Rosé)
- Monbazillac aoc** 9€
Le Petit Paris (Moelleux)
- Champagne Joseph Perrier**  15€
Brut



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

Net prices in Euro, taxes and service included 15% of the ex-tax.


ENTREES STARTERS

- Accras de courgette verte** Sauce chien (3 pièces)  12€
Green zucchini fritters Creole sauce (3 pieces)
- Poireaux brûlés** Oeuf de caille mollet et vinaigrette miso noix de cajou 13€
Burned leek Soft-boiled quail egg with miso cashew vinaigrette
- Carpaccio de bar** Mélasse de grenade et citron vert 14€
Sea bass carpaccio Pomegranate and lime molasses
- Crème d'asperges verte** Oeuf mollet , chapelure de noisette et jambon boeuf Galice 15€
Creamy green asparagus soup Soft-boiled egg, hazelnut breading and Galice beef ham
- Crispy sushi** Thon, mayonnaise wasabi (3 pièces) 16€
Crispy sushi Tuna, wasabi mayonnaise (3 pieces)
- Tartare de saumon et huîtres** Sauce Ponzu et citron caviar (3 pièces) 16€
Salmon tartare and oysters Ponzu sauce and finger lime (3 pieces)
- Croustillant de gambas** Siphon de rouille au safran et poisson de roches façon aioli 17€
King shrimp fritter Saffron rouille and aioli-style rock fish
- Vol au vent** Volaille jaune sauce morilles et crème de cresson 18€
"Vol au vent" Yellow poultry, morel sauce and watercress cream



PLATS MAIN COURSES

- Plat du Jour (Lundi à Vendredi Midi Uniquement)** En fonction des saisons , selon l'arrivage 21€
Today's Special (Monday to Friday Lunch Only) Depending on seasons, according to delivery
- Potimarron rôti au four** Burrata crémeuse , pesto d'hiver et betteraves 22€
Oven-roasted chestnut squash Creamy Burrata, winter pesto and red beets
- Suprême de volaille jaune** Fricassée de champignons , navets et chapelure d'herbes jus de volaille 23€
Yellow poultry supreme Mushroom fricassée, turnip and herb breadcrumbs, poultry jus
- Filet de rascasse** Jus de bouillabaisse , frégola sarda huile de basilic 24€
Scorpion fish fillet Bouillabaisse jus, fregola sarda, basil oil
- Pita d'agneau grillée** Zaatar et yaourt grec 25€
Grilled lamb in pita bread Zaatar and greek yoghurt
- Epaule de cochon de lait** Ail noir , mousseline de topinambours et légumes 26€
Suckling pig shoulder Black garlic, jerusalem artichoke and vegetable mousseline
- Saint-Jacques** Sauce vin jaune , légumes primeurs 32€
Saint-Jacques Yellow wine sauce, spring vegetables
- Rumsteack Black Angus** Glaçage au Brandy , pommes grenailles ≈220g 34€
Black Angus rump steak Glazed with Brandy, baby potatoes (220g approx.)

DESSERTS DESSERTS

- Assiette de fromages** Sélection du moment, mesclun 15€
Cheese plate Selection of the moment, salad mix
- Tiramisu café** Tuile cacao sorbet café 13€
Coffee tiramisu Cocoa thin biscuit, coffee sorbet
- Croustillant noisettes** Sorbet poires et poires confites , mousseline pralinée 13€
Crispy hazelnut pastry Pear sorbet, candied pear, praline mousseline
- Crèmeux au chocolat** Glace sésame noir kumquat confit (chocolat au lait et 76%) 14€
Chocolate creamy cake Dark sesame ice cream, candied kumquat (milk chocolate 76%)
- Ravioles ananas** Mangue gingembre et sorbet ananas (3 pièces)  14€
Pineapple ravioles Mango ginger and pineapple sorbet (3 pieces)

A PARTAGER FOR SHARING

- Pimientos de padrón** Fleur de sel  8€
Pimientos de padrón Flower of salt
- Guacamole du Comptoir** A préparer pas vos soins  15€
Guacamole by "Le Comptoir" Not prepared
- Planche de Charcuteries** Sélection du moment 18€
Charcuterie Board Selection of the moment
- Côte de boeuf (2/pers)** Crème de morilles, fricassée de pommes de terre grenailles ≈1kg 90€
Beef rib-eye (2 pers) Morel cream, grenaille potato fricassée ≈1kg
- Prix nets en euros, taxes et service compris (15% sur le HT).

