

## Entrées *Starters*

- Accras de courgette verte, sauce chien 14€  
*Green zucchini fritters, creole sauce*
- Choux fleur, sarrasin, mayonnaise au cresson 14€  
*Cauliflower, buckwheat, watercress mayonnaise*
- Carpaccio de bar, mélasse de grenade et citron vert 16€  
*Sea bass carpaccio, pomegranate and lime molasses*
- Crispy sushi de thon, mayonnaise wasabi 18€  
*Tuna crispy sushi, wasabi mayonnaise*
- Tartare de saumon et huîtres, citron caviar 17€  
*Salmon and oysters tartare, finger lime*
- Croustillant de gambas, siphon de rouille safrané 19€  
*King shrimp fritter, aioli style rock fish with saffron*
- Pâté en croûte de volaille et foie gras pistaché 18€  
*Deepf, foie gras and pistachio*

## Plats *Main courses*

- Mille-feuilles de légumes rôtis, burrata fumé, crème de poivron grillé 23€  
*Roasted vegetables, smoked burrata, grilled pepper cream*
- Suprême de volaille jaune, conchiglioni à la ricotta, amandes et épinards 26€  
*Chicken breast, ricotta conchiglioni, almonds and spinach*
- Filet de rascasse, jus de bouillabaisse, frégola sarda 27€  
*Scorpion fish, bouillabaisse jus, fregola sarda*
- Pita d'agneau grillée, yaourt grec et pimientos de padron 25€  
*Grilled lamb pita, greek yogurt and pimientos de padron*
- Araignée de cochon grillée, lentilles vertes, piquillos et garam masala 28€  
*Grilled pork, green lentils, pepper and garam masala*
- Rumsteck Simmental, pommes grenailles, Brandy 35€  
*Rumsteck, potatoes and brandy*
- Chipirons grillés, sauce vierge, polenta crémeuse 29€  
*Grilled squid, virgin sauce, creamy polenta*
- Côte de bœuf rôtie, crème de morilles, pommes grenailles 45€ par pers/pour 2 pers  
*Beef rib-eye (2pers) Morel cream, grenaille potato*
- Fromages du moment, mesclun de salade 15€  
*Cheeses of the moment, salade mix*

## Desserts

- Tiramisu café, glace café 13€  
*Coffee tiramisu, coffee ice cream*
- Panna cotta au Bora Bora, fraise et rhubarbe, financier pistache 13€  
*Panna cotta with bora bora tea, strawberries and rhubarb, pistachio cake*
- Entremet chocolat, riz soufflé, caramel salé, glace au lait de riz 14€  
*Chocolat entremet, puffed rice, salted caramel, milk ice cream*
- Ravioles d'ananas, mangue, sorbet ananas 14€  
*Pineapple ravioles, mango, pineapple sorbet*

## A Partager *To share*

Pimientos de padron 9€

*Pimientos de padron*

Guacamole du Comptoir 15€

*Guacamole by le comptoir*

Planche de charcuteries 18€

*Charcuterie board*

---

## Menu Déjeuner (*hors samedi et jours fériés*)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 24€

*Starter/Main Course or Main course/Dessert*

Entrée/Plat/Dessert 34€

*Starter/Main Course /Dessert*

### Entrées *Starters*

Accras de courgette verte, sauce chien

*Green zucchini fritters, creole sauce*

Carpaccio de bar, mélasse de grenade et citron vert

*Sea bass carpaccio, Pomergranate and lime molasses*

Choux fleur, sarrasin, mayonnaise au cresson

*Cauliflower, buckwheat, watercress mayonnaise*

### Plats *Main courses*

Plat du jour (du mardi au vendredi uniquement au déjeuner)

*Today's special (from Tuesday to Friday for lunch only)*

Mille-feuilles de légumes rôtis, burrata fumé, crème de poivron grillé

*Roasted vegetables, smoked burrata, grilled peppes cream*

Suprême de volaille, conchiglionis à la ricotta, amandes et épinards

*Poultry suprême, ricotta conchiglionis, almonds and spinach*

Filet de rascasse, jus de bouillabaisse, frégola sarda

*Scorpion fish, bouillabaisse jus, fregola sarda*

### Desserts *Desserts*

Tiramisu café, glace café

*Coffee tiramisu, coffee sorbet*

Panna cotta au Bora Bora, fraise et rhubarbe, financier pistache

*Panna cotta with bora bora tea, strawberries and rhubarb, pistacho cake*

Prix nets en euros, service compris