



Cartes Du Restaurant

A Partager *To share*

Pimientos de padron 9€

Pimientos de padron

Guacamole du Comptoir (à préparer par vos soins) 15€

Guacamole by le comptoir (to prepare yourself)

Planche de charcuteries 18€

Charcuterie board

Menu Déjeuner

(le midi uniquement, du mardi au vendredi hors jours fériés)

Lunch menu

(for lunch only, from Tuesday to Friday)

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, Pomegranate 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)

Fricassée de champignons, châtaignes et petit épeautre

Mushroom fricassee, chestnuts and cereal

Ballotine de volaille farcie, caviar d'aubergine, fenouil et tomates

Stuffed poultry ballotine, eggplant caviar, fennel and tomatoes

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

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
- Ravioles de tourteau, bisque de homard et huile de persil 19€
Crab raviolis, lobster soup and parsley oil
- Chips de riz soufflées, veau, prune et cantal 18€
Puffed rice crisps, veal, plum and cantal cheese

Plats *Main courses*

- Fricassée de champignons, châtaignes et petit épeautre 23€
Mushroom fricassée, chestnuts and cereal
- Ballotine de volaille farcie, caviar d'aubergine, fenouil et tomates 26€
Stuffed poultry ballotine, eggplant caviar, fennel and tomatoes
- Chipirons grillés, sauce vierge et polenta crémeuse 27€
Grilled squid, virgin sauce, creamy polenta
- Pita d'agneau grillée, yaourt grec et pimientos de padron 25€
Grilled lamb pita, greek yogurt and pimientos de padron
- Filet de canette, panisse et légumes croquants 28€
Duckling fillet with breadcrumbs and crisp vegetables
- Rumsteck Simmental, pommes grenailles, Brandy 35€
Rumsteck, potatoes and brandy
- Turbot rôti, mousseline d'artichauts et sauce hollandaise 36€
Roasted turbot fish, artichoke mousseline and hollandaise sauce
- Côte de bœuf rôtie, sauce béarnaise, pommes grenailles 45€ par pers/pour 2 pers
Beef rib-eye, béarnaise sauce, grenaille potato, price per person

- 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, pistacho 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

Vins	I5cl	75cl
Bordeaux		
Monbazillac Aoc <i>Le Petit Paris 2020</i> (moelleux)	8	38
Grave Aoc <i>Château la Rose Sarron 2023</i>		26
Médoc Aoc <i>Château David 2022</i>	7,5	35
Margaux Aoc <i>Les Hauts du tertre 2017</i>	15	75
Pessac-Léognan Aoc <i>Lagrange-Martillac 2020</i>		68
Saint-Julien Aoc <i>Fiefs de Lagrange 2014</i>		83
Pomerol Aoc <i>Le Carillon de rouget famille Labruyère 2019</i>		83
Bourgogne		
Macon Azé Aoc <i>Domaine de Rochebin 2023</i>	8	39
Mercurey Aoc <i>Domaine du Château Philippe le Hardy 2020</i>	12,5	62
Chablis Aoc <i>Christophe Patrice 2023</i>		58
Pouilly-Fuissé 1 ^{er} Cru Aoc <i>Baron Veyron La Croix Clos Reyssier 2020</i>		77
Macon Azé Aoc <i>Domaine de Rochebin 2023</i>	7	33
Hautes Côtes de Nuit Aoc <i>Domaine Guy & Yvan Dufouleur 2022</i>	12	58
Aloxe-Corton Aoc <i>Domaine Cauvard 2021</i>		76
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Isabelle Doudet Les Fichots 2022</i>		81
Volnay Aoc <i>Les Héritiers Saint-Genys 2020</i>		108
Loire		
Chenin Igp <i>Domaine de Villebois 2022</i>	7	35
Pouilly-fumé Aoc <i>Domaine de Villebois 2023</i>	12	57
Sancerre Aoc <i>Les Caillottes Vignoble Dauny 2023</i>		48
Vin de France Pinot Noir <i>Domaine de Villebois 2023</i>	7	33
Chinon Aoc <i>François-Xavier Barc Les Graviers 2022</i>		41
Sancerre Aoc <i>Les collinettes Joseph Mellot 2022</i>		54
Rhône		
Côtes du Rhône Igp <i>Jean Luc Colombo Les Abeilles 2022</i>	6,5	31
Côtes du Rhône Igp <i>Domaine des Favards 2023</i>	6	29
Crozes Hermitage Aoc <i>Jean Luc Colombo Les Fées Brunes 2022</i>		68
Saint-Joseph Aoc <i>Aurélien Chatagnier 2021</i>		75
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Clos Saint André 2016</i>		97
Languedoc Roussillon		
Pays d'Oc Viognier Igp <i>Domaine de Castelnau 2023</i>	6	28
Côtes Catalanes Igp <i>Serre Romani Ma Bouteille à La Mer Macabeu 2022</i>		29
Provence		
Côtes de Provence Aoc <i>Romain Desbastides 2022</i>	7,5	35
Côtes de Provence Aoc <i>Château pas du Cerf 2022</i>	9,5	46
Alsace / Jura / Savoie		
Alsace Aoc <i>Domaine Fernand Engel 2021</i>	8	39
Vin des Allobroges Igp <i>Argile blanc Domaine des Ardoisières 2022</i>		47
Gewurztraminer Aoc <i>De Macération Horizon Domaine Loberger 2020</i>		48
Beaujolais		
Morgon Aoc <i>Jean Pierre Large Les Délés 2022</i>		44