



*Cartes Du Restaurant*

## 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, pomgranate 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 crabe, bisque de homard et huile de persil 19€  
*Crab ravioles, lobster soup and parsley oil*
- Crème de châtaignes, jaune d'œuf confit au soja 15€  
*Chestnut cream, egg yolk confit with soy*

## Plats *Main courses*

- Gnocchis de patate douce, épinards et crème de comté 23€  
*Sweet potato gnocchis, spinach and comté cheese cream*
- Turbot rôti, purée d'artichauts et sauce hollandaise 35€  
*Roasted turbot fish, artichoke mousseline and hollandaise sauce*
- Ballotine de volaille, mousseline de carottes au cumin et champignons 26€  
*Chicken breast, carrot with cumin and mushroom*
- Filet de canette, panisse et légumes croquants 28€  
*Duckling fillet with breadcrumbs and crisp vegetables*
- Pita d'agneau grillée, yaourt grec et houmous de lentilles corail 25€  
*Grilled lamb pita, greek yogurt and pimientos de padron*
- Coquille Saint-Jacques, fondue de poireau, sauce vin jaune 31€  
*Scallops, leeks in yellow wine 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, salad mix*

## Desserts

- Tiramisu café, glace café 13€  
*Coffee tiramisu, coffee ice cream*
- Panna cotta à la verveine, cassis et rhubarbe, financier 13€  
*Panna cotta with verbena tea, cassis and rhubarb, almond 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

*(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*

Crème de châtaignes, jaune d'œuf confit au soja

*Chestnut cream, egg yolk confit with soy*

## Plats *Main courses*

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

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

Gnocchis de patate douce, épinards et crème de comté

*Sweet potato gnocchis, spinach and comté cheese cream*

Ballotine de volaille, mousseline de carottes au cumin et champignons

*Chicken breast, carrot with cumin and mushroom*

## Desserts *Desserts*

Tiramisu café, glace café

*Coffee tiramisu, coffee sorbet*

Panna cotta à la verveine, cassis et rhubarbe, financier

*Panna cotta with verbena tea, cassis and rhubarb, almond cake*

| Vins  | I5cl | 75cl |
|---|------|------|
| <b>Bordeaux</b>   |      |      |
| 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 2019</i>   | 15   | 75   |
| Pessac-Léognan Aoc <i>Lagrange-Martillac 2020</i>   |      | 68   |
| Pomerol Aoc <i>Le Carillon de rouget famille Labruyère 2019</i>                             |      | 83   |
| <b>Bourgogne</b>  |      |      |
| 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   |
| Petit Chablis Aoc <i>Christophe Patrice 2023</i>  |      | 52   |
| Pouilly-Fuissé 1 <sup>er</sup> 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 &amp; Yvan Dufouleur 2022</i>                       | 12   | 58   |
| Aloxe-Corton Aoc <i>Domaine Cauvard 2021</i>  |      | 76   |
| Pernand-Vergelesses 1 <sup>er</sup> Cru Aoc <i>Domaine Isabelle Doudet Les Fichots 2022</i> |      | 81   |
| Volnay Aoc <i>Les Héritiers Saint-Genys 2019</i>  |      | 108  |
| <b>Loire</b>  |      |      |
| Chenin Igp <i>Domaine de Villebois 2023</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   |
| <b>Rhône</b>  |      |      |
| Côtes du Rhône Igp <i>Jean Luc Colombo Les Abeilles 2023</i>                                | 6,5  | 31   |
| Condrieu Aoc <i>Rémi Niero Les Ravines 2022</i>   |      | 99   |
| 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   |
| <b>Languedoc Roussillon</b>   |      |      |
| Pays d'Oc Viognier Igp <i>Domaine de Castelnaud 2023</i>                                    | 6    | 28   |
| Côtes Catalanes Igp <i>Serre Romani Ma Bouteille à La Mer Macabeu 2022</i>                  |      | 29   |
| Pic Saint Loup Aoc <i>Domaine de Villeneuve 2021</i>  | 7,5  | 36   |
| <b>Provence</b>   |      |      |
| Var Igp <i>Domaine Artesans 2023</i>  | 6    | 29   |
| 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   |
| <b>Alsace / Jura / Savoie</b>   |      |      |
| Alsace Aoc <i>Domaine Hurst 2022</i>  | 10   | 47   |
| Vin des Allobroges Igp <i>Argile blanc Domaine des Ardoisières 2022</i>                     |      | 47   |
| Gewurztraminer Aoc <i>De Macération Horizon Domaine Loberger 2020</i>                       |      | 48   |
| <b>Beaujolais</b>   |      |      |
| Morgon Aoc <i>Jean Pierre Large Les Délys 2022</i>  | 9    | 44   |