



Cartes Du Restaurant

Entrées *Starters*

- Accras de courgette verte, sauce chien 14€
Green zucchini fritters, creole sauce
- Carpaccio de bar, méléasse de grenade et citron vert 16€
Sea bass carpaccio, pomegranate and lime molasses
- Crispy sushi de thon, mayonnaise wasabi 17€
Crispy sushi, tuna, wasabi mayonnaise
- Tartare de saumon et huîtres, citron caviar 16€
Salmon and oysters tartare, finger lime
- Pressé de foie gras au porto, compotée de coing et pain d'épices 24€
Pressed duck liver with porto, quince jam and spiced bread
- Ravioles de crabe, bisque de homard et huile de persil 19€
Crab ravioles, lobster soup and parsley oil
- Asperges vertes croustillantes, ail noir, purée de persil et cecina de bœuf 17€
Crispy green asparagus, black garlic, parsley purée and beef cecina

Plats *Main courses*

- Aubergine chermoula, boulgour et fruits secs, crème de yaourt 24€
Aubergine with chermoula sauce, bulgur and dried fruit and yoghurt cream
- Turbot rôti, purée d'artichauts et sauce hollandaise 36€
Roasted turbot fish, artichoke mousseline and hollandaise sauce
- Ballotine de volaille, mousseline de carottes au cumin et champignons 26€
Rolled chicken thigh, carrot with cumin and mushrooms
- Poitrine de cochon fermière cuite 48h, mousseline de céleri et mesclun, vinaigrette truffée 28€
Pork belly, celery mousseline and mesclun salad
- Pita d'agneau grillée, yaourt grec et houmous de lentilles corail 26€
Grilled lamb pita, greek yogurt and pimientos de padron
- Coquilles Saint-Jacques, fondue de poireau, sauce vin jaune 32€
Scallops, leeks in yellow wine sauce
- Côte de bœuf Black Angus, sauce béarnaise, pommes grenailles 50€ par pers/pour 2 pers
Black Angus beef rib-eye, béarnaise sauce, baby potatos, 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
- Tarte au citron, bergamote et meringues croustillantes 13€
Lemon pie with bergamot and crispy meringue
- Entremet chocolat, maïs soufflé, caramel salé, glace sarrasin grillé 14€
Chocolat entremet, puffed corn, salted caramel, grilled buckweat ice cream
- Poire pochée à la vanille, biscuit madeleine et tuiles amande et pistache 14€
Poached pear with vanilla, creamy praline and hazelnut and pistachio tuiles
- Omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier 16€
Norwegian omelette flamed with Grand Marnier

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 25€

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

Tartare de saumon et huîtres, citron caviar

Salmon and oysters tartare, finger lime

Crispy sushi de thon, mayonnaise wasabi

Crispy sushi, tuna, wasabi mayonnaise

Plats *Main courses*

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

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

Aubergine chermoula, boulgour et fruits secs, crème de yaourt

Aubergine with chermoula sauce, bulgur and dried fruit and yoghurt cream

Ballotine de volaille, mousseline de carottes au cumin et champignons

Rolled chicken thigh, carrot with cumin and mushrooms

Desserts *Desserts*

Tiramisu café, glace café

Coffee tiramisu, coffee sorbet

Tarte au citron, bergamote et meringues croustillantes

Lemon pie with bergamot and crispy meringue

Vins	I5cl	75cl
Bordeaux		
Grave Aoc <i>Château la Rose Sarron 2023</i>	6	29
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 2021</i>		68
Pomerol Aoc <i>Le Carillon de rouget famille Labruyère 2019</i>		83
Bourgogne		
Macon Azé Aoc <i>Domaine de Rochebin 2023</i>	8	39
Petit Chablis Aoc <i>Christophe Patrice 2023</i>	11	52
Saint-Bris Aoc <i>Simonnet – Febvre 2023</i>		34
Mercurey Aoc <i>Domaine du Château Philippe le Hardy 2020</i>		62
Montagny 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour La Grande Roche 2022</i>		74
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru <i>Domaine Louis Latour En Caradeux 2022</i>		105
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 2019</i>		108
Corton Grand Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour Château Corton Grancey 2018</i>		235
Loire		
Chenin Igp <i>Domaine de Villebois 2023</i>	7	35
Coteaux du Layon Aoc <i>Château de Passavant 2022 (Moelleux)</i> 	10	48
Sancerre Aoc <i>Romble Vignoble Dauny 2023</i> 	11,5	57
Pouilly-fumé Aoc <i>Domaine Marchand et fils 2023</i>		55
Vin de France Pinot Noir <i>Domaine de Villebois 2023</i>	7	33
Chinon Aoc <i>François-Xavier Barc Les Gravieres 2022</i> 		41
Sancerre Aoc <i>Les collinettes Joseph Mellot 2022</i>		54
Rhône		
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 2023</i>	14	68
Saint-Joseph Aoc <i>Aurélien Chatagnier 2021</i>		75
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Domaine de Saint Paul 2016</i> 		97
Languedoc Roussillon		
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
Côtes du Brian Igp <i>Domaine de Cantausse Bergerie 2021</i> 	7,5	37
Minervois Aoc <i>Domaine de Cantausse Estelum 2020</i> 		48
Provence		
Côtes de Provence Aoc <i>Minuty Côté Presqu'île 2023 (Rosé)</i>	7,5	36
Côtes de Provence Aoc <i>Château pas du Cerf 2022</i> 	9,5	46
Alsace		
Alsace Aoc <i>Domaine Hurst Pinot Blanc 2022</i> 	10	47
Beaujolais		
Morgon Aoc <i>Jean Pierre Large Les Délys 2022</i>	9	44