

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

Entrées *Starters*

- Accras de courgette verte, sauce chien 14€
Green zucchini fritters, creole sauce
- Carpaccio de langoustine, huile d'aneth et piment d'Espelette 19,5€
Langoustine carpaccio, dill oil and Espelette chilli pepper
- Crispy sushi de thon, mayonnaise wasabi 16€
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 blanches croustillantes, ail noir, purée de persil et cecina de bœuf 17€
Crispy white 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
- Poulpe grillé, mousseline de petits pois, vierge d'agrumes, piquillos et olives 32€
Grilled octopus, olive oil sauce, peas mousseline with peppers and olives
- Côte de bœuf Black Angus, sauce béarnaise, pommes grenailles 50€ par pers/pour 2 pers
Black Angus beef rib-eye, béarnaise sauce, baby potatoes, 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
- Tarte au citron, bergamote et meringues croustillantes 13€
Lemon pie with bergamot and crispy meringue
- Cigare au chocolat, crumble de cacao et sorbet framboise 15€
Chocolate cigar, cocoa crumble and raspberry sorbet
- Poire pochée à la vanille, biscuit madeleine et tuiles amande et pistache 14€
Poached pear with vanilla, creamy praline and hazelnut and pistachio tuiles
- Vacherin à la fraise, mûres et verveine 16€
Strawberry vacherin, blackberry and verbena

Vins Blancs	15cl	75cl
Bordeaux		
Grave Aoc <i>Château la Rose Sarron 2023</i>	6	29
Bourgogne		
Macon Azé Aoc <i>Domaine de Rochebin 2023</i>	8	39
Petit Chablis Aoc <i>Christophe Patrice 2024</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
Santenay Aoc <i>Les Héritiers Saint-Genys 2020</i>		88
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru <i>Domaine Louis Latour En Caradeux 2022</i>		105
Val de Loire		
Chenin Igp <i>Domaine de Villebois 2024</i>	7	35
Coteaux du Layon Aoc <i>Château de Passavant 2022 (Moelleux)</i> 	10	48
Vin de France <i>Poël de Lievre Domaine Bobinet 2023 (Vin Naturel)</i>		45
Sancerre Aoc <i>Caillottes Vignoble Dauny 2024</i> 	11,5	57
Pouilly-fumé Aoc <i>Domaine Marchand et fils 2023</i>		55
Vallée du 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
Languedoc Roussillon		
Pays d'Oc Viognier Igp <i>Domaine de Castelnau 2024</i>	6	28
Côtes Catalanes Igp <i>Serre Romani Ma Bouteille à La Mer Macabeu 2022</i>		29
Pays d'Oc Igp Vermentino/Aucèl blanc <i>Domaine de Cantausseil 2022</i>		41
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
Champagne		
Brut nature Joseph Perrier	15	90
Blanc de blanc Joseph Perrier		99
Rosé Joseph Perrier		104
Blanc de noir Joseph Perrier		150

Bordeaux

Médoc Aoc <i>Château David</i> 2022	7,5	35
Margaux Aoc <i>Les Hauts du Tertre</i> 2019	15	75
Pessac-Léognan Aoc <i>Lagrange-Martillac</i> 2021		68
Pomerol Aoc <i>Le Carillon de rouget famille Labruyère</i> 2019		83

Beaujolais

Morgon Aoc <i>Jean Pierre Large Les Délys</i> 2023	9	44
--	---	----

Languedoc Roussillon

Côtes du Brian Igp <i>Domaine de Cantausse Bergerie</i> 2021 	7,5	37
Minervois Aoc <i>Domaine de Cantausse Estelum</i> 2020 		48

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Igp <i>Domaine des Favards</i> 2023 	6	29
Crozes Hermitage Aoc <i>Jean Luc Colombo Les Fées Brunes</i> 2023	14	68
Saint-Joseph Aoc <i>Aurélien Chatagnier</i> 2021		75
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Domaine de Saint Paul</i> 2016 		97

Val de Loire

Vin de France Pinot Noir <i>Domaine de Villebois</i> 2023	7	33
Chinon Aoc <i>François-Xavier Barc Les Gravières</i> 2023 		41
Vin de France <i>Ruben Domaine Bobinet</i> 2021 (Vin Naturel)		45
Sancerre Aoc <i>Les collinettes Joseph Mellot</i> 2022		54
Vin de France <i>Amatéüs Bobi Domaine Bobinet</i> 2020 (Vin Naturel)		62

Bourgogne

Macon Azé Aoc <i>Domaine de Rochebin</i> 2023	7	33
Hautes Côtes de Nuit Aoc <i>Domaine Guy & Yvan Dufouleur</i> 2022	12	58
Aloxe-Corton Aoc <i>Domaine Cauvard</i> 2022		76
Pernand-Vergelesses 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Isabelle Doudet Les Fichots</i> 2022		81
Volnay Aoc <i>Les Héritiers Saint-Genys</i> 2019		108
Corton Grand Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour Château Corton Grancey</i> 2018		235