

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

Gambas croustillantes, salade de papaye et sauce mangue, basilic

Crispy prawns, papaya salad with mango and basil sauce

Tomates anciennes, chèvre frais, sorbet herbes fraîches et tuile de parmesan

Heirloom tomatoes, fresh goat's cheese, fresh herbs sorbet and parmesan tuile

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 pomme de terre, pesto de pistache et stracciatella fumée au foin

Potato gnocchis, pistachio pesto and hay-smoked stracciatella

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

Panna cotta cerise, pêche blanches et biscuit coco

Cherry and white peach panna cotta with coconut biscuit

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
- Tartare de saumon et huîtres, citron caviar 16€
Salmon and oysters tartare, finger lime
- Pressé de foie gras au porto, chutney d'abricot et pain d'épices 24€
Pressed duck liver with porto, apricot jam and spiced bread
- Gambas croustillantes, salade de papaye et sauce mangue, basilic 16€
Crispy prawns, papaya salad with mango and basil sauce
- Ravioles de crabe, bisque de crustacés et huile d'aneth 19€
Crab ravioles, crustaceans soup and dill oil
- Tomates anciennes, chèvre frais, sorbet herbes fraîches et tuile de parmesan 16€
Heirloom tomatoes, fresh goat's cheese, fresh herbs sorbet and parmesan tuile

Plats *Main courses*

- Gnocchis de pomme de terre, pesto de pistache et stracciatella fumée au foin 24€
Potato gnocchis, pistachio pesto and hay-smoked stracciatella
- Rascasse et chipirons façon bouillabaisse, rouille safranée 32€
Bouillabaisse style scorpion fish and squids, saffron rouille
- 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, meringues croustillantes et sorbet citron vert, kalamansi 14€
Lemon pie with crispy meringues
- Cigare au chocolat, crumble de cacao et sorbet framboise 15€
Chocolate cigar, cocoa crumble and raspberry sorbet
- Panna cotta cerise, pêche blanches et biscuit coco 13€
Cherry and white peach panna cotta with coconut biscuit
- 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>Poil 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 Cantauessel 2022</i>		41
Provence		
Vin de France <i>Château Sainte Béatrice cuvée des princes (Rosé)</i>	6,5	30
Côtes de Provence Aoc <i>Château Roubine 2024</i>  (Rosé)	9,5	45
Alsace		
Alsace Aoc <i>Domaine Hurst Pinot Blanc 2022</i> 	10	47
Champagne		
	12,5cl	75cl
Brut nature Joseph Perrier	15	90
Blanc de blanc Joseph Perrier		99
Rosé Joseph Perrier		104
Blanc de noir Joseph Perrier		150

Vins Rouges	15cl	75cl
Bordeaux		
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
Beaujolais		
Morgon Aoc <i>Jean Pierre Large Les Délys 2023</i>	9	44
Languedoc Roussillon		
Côtes du Brian Igp <i>Domaine de Cantausse Bergerie 2021</i> 	7,5	37
Minervois Aoc <i>Domaine de Cantausse Estelum 2020</i> 		48
Vallée du Rhône		
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
Val de Loire		
Vin de France Pinot Noir <i>Domaine de Villebois 2023</i>	7	33
Chinon Aoc <i>François-Xavier Barc Les Gravières 2023</i> 		41
Vin de France <i>Ruben Domaine Bobinet 2021 (Vin Naturel)</i>		45
Sancerre Aoc <i>Les collinettes Joseph Mellot 2022</i>		54
Vin de France <i>Amatéüs Bobi Domaine Bobinet 2020 (Vin Naturel)</i>		62
Bourgogne		
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 2022</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