

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

Tartare de saumon et huîtres, citron caviar

Salmon and oysters tartare, finger lime

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

Filet de canette, carottes glacées au gingembre, jus corsé

Duckling fillet, glazed carrots and spicy juice

Desserts *Desserts*

Crumble de pommes, poire et coing, glace nougat de Montélimar

Apple, pear and quince crumble with Montélimar nougat ice cream

Crèmeux au chocolat, glace sésame noir et kumquat confit

Chocolat cream with black sesame ice cream and candied kumquat

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
- Fricassée de girolles, œuf parfait et émulsion foie gras 18,5€
Fricassee of chanterelles, soft-boiled egg and foie gras emulsion
- Tartare de saumon et huîtres, citron caviar 16€
Salmon and oysters tartare, finger lime
- Gambas croustillantes, salade de papaye et sauce mangue, basilic 16,5€
Crispy prawns, papaya salad with mango and basil sauce
- Pressé de foie gras au porto, chutney de figue et pain d'épices 24€
Pressed duck liver with porto, fig jam and spiced bread
- Crème de châtaigne, jaune d'œuf confit au soja et shiitakes 17€
Chestnut cream, egg yolk confit with soy sauce and shiitake mushrooms


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
- Turbot rôti, mousseline d'artichauts, beurre blanc au champagne et caviar japonais 35€
Roasted turbot fish, artichok mousseline, champagne beurre blanc and Japanese caviar
- Filet de canette, carottes glacées au gingembre, jus corsé 27€
Duckling fillet, glazed carrots and spicy juice
- Trilogie de cochon, coco de Paimpol et vinaigrette à la truffe noire 28€
Trio of pork with Paimpol's beans and black truffle vinaigrette
- Pita d'agneau grillé, yaourt grec et houmous de lentilles corail 26€
Grilled lamb pita, greek yogurt with lentil houmous and pimientos de Padron
- Noix de Saint Jacques rôties, mousseline de butternut, sauce vin jaune et tuiles à l'encre de seiche 33€
Seared scallops, butternut squash mousseline, vin jaune sauce and squid ink tiles
- 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, salade mix

Desserts *Desserts*

- Mont Blanc, crème de châtaignes et clémentines 14,5€
Mont Blanc, chestnut cream and clementine
- Crèmeux au chocolat, glace sésame noir et kumquat confit 13,5€
Chocolat cream with black sesame ice cream and candied kumquat
- Crumble de pommes, poire et coing, glace nougat de Montélimar 13€
Apple, pear and quince crumble with Montélimar nougat ice cream
- Gâteau basque, crème à la vanille de Madagascar et confiture de cerises noires 14€
Basque cake with Madagascar vanilla cream and black cherry jam

Vins Blancs	15cl	75cl
Bordeaux		
Grave Aoc <i>Château la Rose Sarron 2023</i>	7	34
Bourgogne		
Macon Azé Aoc <i>Domaine de Rochebin 2023</i>	8	39
Petit Chablis Aoc <i>Christophe Patrice 2024</i>	11	53
Saint-Bris Aoc <i>Simonnet – Febvre 2023</i>		39
Mercurey Aoc <i>Domaine du Château Philippe le Hardy 2023</i>		62
Montagny 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour « La Grande Roche » 2022</i>		84
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 Saint-Aubin Aoc <i>Domaine des Forges 2023 (Moelleux)</i>	10	48
Sancerre Aoc <i>Domaine la Clef du Récit 2024</i>	12	58
Vin de France « <i>Poil de Lievre</i> » <i>Domaine Bobinet 2023 (Vin Naturel)</i>		45
Pouilly-fumé Aoc <i>Domaine Marchand et fils 2023</i>		55
Vallée du Rhône		
Côtes du Rhône Igp <i>Jean Luc Colombo « Les Abeilles » 2024</i>	7,5	35
Vacqueyras Aoc <i>Famille Perrin « Les Christins » 2024</i>		47
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Familles Perrin « Les Sinards » 2024</i>		75
Condrieu Aoc <i>Rémi Niero « Les Ravines » 2023</i>		99
Languedoc Roussillon		
Pays d'Oc Igp Vermentino/Viognier Aucèl blanc <i>Domaine de Cantausse 2022</i>	8,5	41
Provence		
Vin de France <i>Château Sainte Béatrice « Cuvée des Princes » (Rosé)</i>	6,5	33
Côtes de Provence Aoc <i>Château Roubine 2024</i>  (Rosé)	9,5	45
Alsace		
Alsace Aoc <i>Domaine Hurst Pinot Blanc 2023</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 2013		150

Vins Rouges

15cl

75cl

Bordeaux

Médoc Aoc <i>Château David</i> 2022	9	39
Margaux Aoc <i>Les Hauts du Tertre</i> 2020	15	75
Pessac-Léognan Aoc Lagrave-Martillac 2021		68
Pomerol Aoc « <i>Le Carillon de rouget</i> » famille Labruyère 2019		83


Beaujolais

Morgon Aoc <i>Jean Pierre Large</i> « <i>Les Déllys</i> » 2024	9	44
--	---	----

Languedoc Roussillon

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

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Igp <i>Maison les Alexandrins</i> 2023	8	34
Crozes Hermitage Aoc <i>Jean Luc Colombo</i> « <i>Les Fées Brunes</i> » 2023	14	68
Saint-Joseph Aoc <i>Maison les Alexandrins</i> 2023		65
Saint-Joseph Aoc <i>Aurélien Chatagnier</i> 2021		75
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Domaine de Saint Paul</i> 2016 		97
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Château de Beaucastel</i> 2016		240

Val de Loire

Vin de France Pinot Noir <i>Domaine de Villebois</i> 2024	7	33
Chinon Aoc <i>François-Xavier Barc</i> « <i>Les Gravières</i> » 2023 		41
Vin de France « <i>Ruben</i> » <i>Domaine Bobinet</i> 2021 (Vin Naturel)		45
Sancerre Aoc « <i>Les Collinettes</i> » <i>Joseph Mellot</i> 2023		54
Vin de France « <i>Amatéüs Bobi</i> » <i>Domaine Bobinet</i> 2020 (Vin Naturel)		62

Bourgogne

Macon Azé Aoc <i>Domaine de Rochebin</i> 2023	9	42
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</i> « <i>Les Fichots</i> » 2022		81
Pommard 1 ^{er} Cru Aoc <i>Domaine Piguet-Chouet & Fils</i> « <i>La Chanière</i> » 2023		123
Corton Grand Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour Château</i> « <i>Corton Grancey</i> » 2018		235