

## 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 pleurotes, œuf parfait et émulsion foie gras 17,5€  
*Fricassee of oyster mushrooms, 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, haricots blancs et vinaigrette à la truffe noire 28€  
*Trio of pork with white 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 2024</i>	7	34
--	---	----

## Bourgogne

Petit Chablis Aoc <i>Christophe Patrice 2024</i>	11	53
Pouilly-Loché Aoc <i>Vignoble de Nancelle « Aux Barres » 2023</i>	13	60
Saint-Bris Aoc <i>Simonnet – Febvre 2023</i>		39
Mercurey Aoc <i>Domaine du Château Philippe le Hardy 2023</i>		62
Montagny 1 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> 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 2024 (Moelleux)</i>	10	48
Sancerre Aoc <i>Domaine la Clef du Récit 2024</i>	12	58
Pouilly-fumé Aoc <i>Domaine de la Maltaverne 2023</i>		55


## Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Igp <i>Jean Luc Colombo « Les Abeilles » 2024</i>	7,5	35
Vaqueyras Aoc <i>Famille Perrin « Les Christins » 2024</i>		47
Saint-Joseph Aoc <i>Domaine Boissonnet « Emisphère » 2024</i>		61
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	12,5cl	75cl
-----------	--------	------

Brut nature Joseph Perrier	15	90
Blanc de blanc Joseph Perrier		99
Rosé Joseph Perrier		104
Blanc de noir Joseph Perrier 2013		150


## Bordeaux

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

## Beaujolais

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

## Languedoc Roussillon

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

## Vallée du Rhône

Côtes du Rhône Igp <i>Maison les Alexandrins 2023</i>	8	34
Crozes Hermitage Aoc <i>Jean Luc Colombo « Les Fées Brunes » 2024</i>	14	68
Saint-Joseph Aoc <i>Maison les Alexandrins 2023</i>		65
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Domaine de Saint Paul 2016</i> 		97
Châteauneuf-du-Pape Aoc <i>Château de Beaucastel 2016</i>		240

## Val de Loire

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

## Bourgogne

Macon Azé Aoc <i>Domaine de Rochebin 2024</i>	9	42
Hautes Côtes de Nuit Aoc <i>Domaine Guy &amp; Yvan Dufouleur 2023</i>	12	58
Rully Aoc <i>Maison Prosper Maufoux 2023</i>		76
Pernand-Vergelesses 1 <sup>er</sup> Cru Aoc <i>Domaine Isabelle Doudet « Les Fichots » 2023</i>		81
Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Aoc <i>Domaine Piguët-Chouet &amp; Fils « La Chanière » 2023</i>		123
Corton Grand Cru Aoc <i>Domaine Louis Latour Château « Corton Grancey » 2018</i>		235