

# VENTE À EMPORTER

12H00/14H00 ET 19H00/22H00  
APPELES/RÉSERVES/RÉCUPÉRÉS  
PRÊT EN 5 MINUTES  
BURGER

Smash burger en 1 ou 2 steaks **9,90€**

Collab' **Igorrr**

Burger "Spaghetti for ever" **14,90€ 4€** reversés à  
Burger VG "Black Beast Falafels" **14,90€ 4€** reversés au



It's not a fucking BigMac **14,90€ (560g)**  
tous nos burgers sont disponibles sans gluten  
Frichps maison **3,90€**

## CARTE ET MENU DU MARCHÉ

Menu du marché (uniquement le midi et hors fériés)  
Entrée/Plat/Dessert **19,90€**  
Entrée/Plat ou Plat/Dessert **16,90€**

A la carte midi et soir  
Frichps incluses

**30% de réduction sur le prix à la carte**

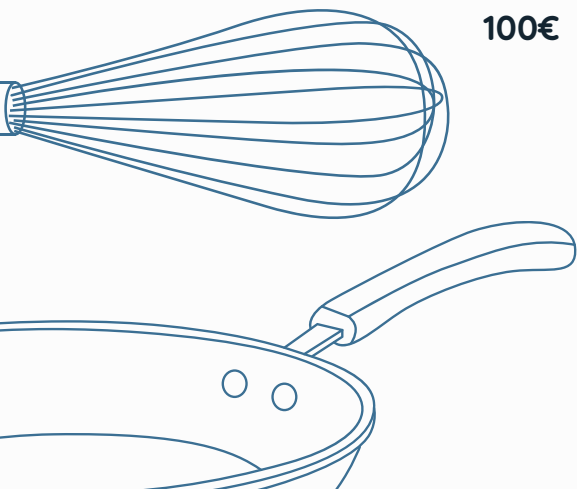
## EXTRAS ET CÔTE DE BOEUF

Côte de Boeuf race à viande française  
sélection Laurent Point crue 39€/kg  
cuite 48,90€/kg  
Miel local de nicolas ouvrard 12,90€ le kg  
Foie gras mi-cuit 11,50€ les 100g  
Cookies les 3 à 4,80€  
Sélection de bières locales et artisanales  
de 4,90€ à 6,90€  
Vins, nous consulter.

## LE RÄGNAR / FRICHPS INCLUSES

Le burger des copains, une côte de boeuf, de la  
charcuterie fine, de la tomme artisanale, le tout  
nous donne un beau bébé de 2,6kg

**100€**



# SEMAINE DU 23 JUIN

Uniquement le midi en semaine (hors fériés)

Entrée/Plat/Dessert 19,90€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 16,90€

Choix alternatif pour le plat "Tartare de Bœuf"

Choix alternatif pour le dessert "fromage du marché"  
ou "fromage blanc à l'amande miel/granola de fruits secs"

Menu réalisé en collaboration avec toute l'équipe de cuisine

## MARDI MATT

Entrée tzatziki de concombre maison

Plat Courgette bio farci en mode fraîcheur

Feta/concombre/fumaison

Dessert tarte mirabelle et sorbet

## MERCREDI SABBIR

Entrée classico gaspacho andalou

Plat shawarma d'agneau, labné et légumes croquants

Dessert carpaccio de fruits frais, romarin et sorbet

## JEUDI LOUISE

Entrée Bruchetta tomate/mozzarella di bufala et ail des ours

Plat poke bowl poisson frais/légumes frais/soja/fèves

Dessert Petit Brownies et grosse glace vanille

## VENDREDI SAMI

Entrée pissaladière maison/roquette

Plat carpaccio de lotte, crème grelette/basilic/roquette

Dessert parfait glacé



Prix nets service compris

# LA CARTE

**Menu des Marmots** 11,90€ Max 10 ans

Entrée/Plat ou Plat/Dessert au choix à la carte  
(hors côte de boeuf et entrecôte)

## Apéro

**TAPAS** la planche 1/2 personnes 16€

**TAPAS** la planche 3/4 personnes 30€

**Cécina di Léon** à partager 12€

(Boeuf séché fumé de chez Ezequiel)



## ENTRÉES

Falafels maison et labné 10€

 vg dispo Végan

L'églefin fumé en tartare 11€

Yaourt grec et tuile de sarrasin

L'Oeuf 65° 12€  dispo en vg

mousse de pommes de terre et foie gras de la Maison  
Mitteault

Foie gras mi-cuit de la Maison mitteault 16€

Pistache et abricot

Prix nets service compris

# PLATS

Tartare de bœuf Limousin 19€

préparé par nos soins  
chèvre fermier et enoki

Carottes nouvelles rôties, vierge de saison 18€

Huile de tagette 🌿 (dispo en Végan)

Poisson 22€

au fil du marché

Pavé de veau limousin grillé émulsion à l'ail des ours et miso 24€

Poulpe snacké, yuzu kosho et spiruline 26€

Version étoffée 38€

Entrecôte Limousine de chez Laurent Point

39€/350g minimum par personne

Côte de bœuf Limousine de chez Laurent Point

42€/500g minimum par personne

Pour 2 personnes ou plus

🍷 Tous nos plats sont accompagnés d'une crème de légumes de saison et de frichps maison bio qui sont à discrétion sur demande

Prix nets service compris

# burgers

“Smash Burger” 19,90€

simple ou double

Steak de 90g semi-smashé/cheddar/Bacon/BBQ/Yummy

Collab'

**Igorrr**

Burger “Black Beast Falafel” 24,90€

4€ reversés par burger au



Inspiré par la chanson du groupe “Blastbeat falafel”

Falafels/carottes au ras el anouth/émulsion cèpes et cumin

Collab' Igorrr aussi!!!

Burger “Spaghetti for Ever” 24,90€

4€ reversés par burger à



Clin d’oeil de Gautier Serre à sa femme aux origines italiennes  
Ragù à la bolognaise/culatello di zibello/parmesan/spaghettis frits

“It’s not a Fucking Big Mac” 24,90€

3 Steaks semi-smashés, cheddar, sauce big mac, laitue

## RAGNAR 100€

Le Burger Côte de Bœuf à partager de 2kg600!  
Uniquement bleu chaud pas de modifications!

Côte de Bœuf/Cécina de Leon/Tommanale

Laitue Bio/Sauce Big et Pickles Maison

À partager pour 2, 3 ou 4 vikings

Servi à tous les groupes suivants, au Fest de Métal “Baillarock” de  
St Georges lès Bx

Akiavel , Eight sin, Early Maggots, Novelist, Slope, Kibosh,  
No turning back, Mirabelle, Who i am, Rise of the Northstar, Crisix,  
Grade 2, kanine, Hometown Crew, Hardmind, Solitaris, Dirty Fonzy,  
Beyond the Styx, The Traders, Burning Head, Ten 56, Hurakan,  
Worst Doubt, In Arkadia, Resolve, Glassbone, Raincheck, Wake the  
Dead, Alea Jacta Est, Sorcerer, Gros Enfant Mort, Not Scientists,  
The Dead Krazukies,

Prix nets service compris

\*\* Nos burgers sont disponibles sans gluten à l’exception du Ragner

# DESSERTS

Ardoise de fromages du marché 10€

Crème brûlée à la Vanille de chez Maurisaveur 86 et au lait de la Ferme des Moulières 9€

Moelleux au Chocolat\* du Bled 10€  
Datte/fleurd'oranger/glace macaé et orangette

Moelleux au Chocolat\* Melba 10€  
Pêche rôtie rafraîchie/pulpe de framboise/glace vanille

Fromage Blanc à l'Amande 7€  
miel de nicolas et granola de fruits secs

Churros maison 9€  
Vanille de chez Maurisaveur (86)  
Crème de Noisettes de Loudun (86)

Sabayon de fraises de chez Christophe (86)  
au Champagne 10€

\*\*\*

On a fait quelques vidéos avec "Florian on air" va sur YouTube pour les voir ^^

La cuisine de comptoir vous remercie pour votre visite et remercie ses fournisseurs plus de 50 producteurs locaux avec qui nous travaillons toute l'année.

La Cuisine de Comptoir est aussi disponible à emporter.  
N'hésitez pas à nous consulter pour vos repas sur mesure, mariage et évènements privés

\* notre chocolat vient de la maison valrhona à Tain l'Hermitage

\*carte des allergènes disponible au bar

Prix nets service compris