

CARTE



LE COMPTOIR
de ROSEMONDE

DÉCOUVREZ LES SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS



797 RUE MAX PLANCK 31670 LABÈGE

TELEPHONE : 05 61 47 45 64 - 06 17 86 25 13

WWW.LECOMPTOIRDEROSEMONDE.COM



La Bassamoise

**lundi au vendredi midi*

Entrée - Plat 17€50

Plat - Dessert 17€50

Entrée - Plat - Dessert 21€50

Entrée

**Samoussa au boeuf
Samoussa aux légumes
Rouleau de printemps au poulet
Accras de morue
Alloco
Entrée du moment**

Plat

**Mafé au poulet
Yassa au poulet
Rougail saucisses
Gambas curry aux légumes
filet de poisson
Plat Végétarien
Plat du moment**

Dessert

**Panna cotta lait de coco, coulis de mangue
Mi cuit au chocolat
Choco Bueno
Creme brûlée au baobab
Crumbles creole ananas banane
Dessert du moment**

FORMULE A EMPORTER

*lundi au vendredi midi

Plat 12€50

Entrée - Plat 15€50

Plat - Dessert 15€50

Entrée - Plat - Dessert 17€50

Entrée

Samoussa au boeuf
Samoussa aux légumes
Rouleau de printemps au poulet
Accras de morue
Alloco
Entrée du moment

Plat

Mafé au poulet
Yassa au poulet
Rougail saucisses
Gambas curry aux légumes
filet de poisson
Plat Végétarien
Plat du moment

Dessert

Panna cotta lait de coco, coulis de mangue
Mi cuit au chocolat
Choco Bueno
Creme brûlée au baobab
Crumbles creole ananas banane
Dessert du moment



L'abidjannaise

Entrée - Plat 25€00

Plat - Dessert 25€00

Entrée - Plat - Dessert 29€50

Entrée

Avocat créole aux crevettes

Assiette exotique

Plat

Brochette de boeuf

Garba de thon (Attiéké à l'Ivoirienne)

Choukouya de poulet

Poisson Braisé (Bar ou Dorade) + 2€

Dessert

Panna cotta lait de coco, coulis de mangue

Mi cuit au chocolat

Choco Bueno

Crème brûlée au baobab

Crumbles créole ananas banane

Dessert du moment

Café ou Thé gourmand



A LA CARTE

Nos Entrées

Samoussa au bœuf OU aux légumes - 6€

Un délicieux mélange de viande de bœuf, ou de légumes, d'épices douces non piquantes, vermicelle de riz, marinade maison, enveloppé dans une fine pâte croustillante.

Rouleau de printemps au poulet - 6€

Savourez notre rouleau de printemps au poulet maison qui allie tendreté et croustillant, garnis de légumes frais et savoureux. Enveloppés dans une fine feuille de blé et délicatement frits.

Alloco - Frites de banane plantain - 6€

Découvrez l'alloco, des tranches de bananes plantain mûres, frites jusqu'à obtenir une texture croustillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur.

Accras de morue - 6€

De délicieuses bouchées de morue assaisonnées, frites jusqu'à obtenir une texture croustillante et dorée.

Avocat créole aux crevettes - 9€

Une Avocat bien mûr, servi frais, garni de crevettes sautées à l'ail, au citron vert et aux herbes pays.

Assiette exotique - 9€

Un voyage culinaire avec une sélection de délices exotiques : alloco (frites de bananes plantain), accras de morue , rouleau de poulet et samoussas au bœuf.
Un assortiment gourmand et varié à déguster.

Brochettes de boeuf kankankan 9€

Morceaux de bœuf tendres marinés dans un mélange traditionnel d'épices guinéennes (kankankan), grillés. Servies avec des rondelles d'oignons, du piment et une garniture de plantains frits.

A LA CARTE

Nos Plats

Rougail saucisses - 16€

Savourez notre rougail saucisses préparé avec des saucisses fumées au barbecue, mijotées dans une sauce tomate aux saveurs créoles. Accompagné de riz parfumé et de légumes croquants.

Yassa au poulet - 16€

Du poulet mariné, imprégnés d'une marinade traditionnelle, aux oignons caramélisés, jus de citron, ail et moutarde. Accompagné de riz parfumé et de légumes croquants.

Mafé au poulet 16€ - OU au boeuf + 3€

Ce plat est préparé avec des morceaux de bœuf tendres marinés, servi avec une sauce onctueuse à base de pâte d'arachide, de tomates et d'épices savamment dosées. Accompagné de riz parfumé et de légumes croquants.

Plat Végétarien - 16€

Nos sauces yassa et mafé sont proposés en option végétarienne. Choisissez votre sauce, elle sera servie accompagnée de tofu mariné, d'un chili de haricots noirs, Accompagné de riz parfumé et de légumes croquants.

Filet de poisson - 18€

Un filet de poisson frais, cuit à la perfection pour une chair tendre et savoureuse. Accompagné de son gratin dauphinois, d'une sauce légère, ce plat offre un équilibre subtil entre fraîcheur et finesse.

Gambas curry aux légumes - 19€

De succulentes gambas marinées et grillées, nappées d'une sauce crémeuse au curry onctueuse. Accompagnées de légumes de saison croquants et de risotto.

*Nos plats ne sont pas piquants, n'hésitez pas à demander notre piment maison 🌶️



A LA CARTE

Nos Grillades

Brochettes de boeuf - 19€

Du bœuf tendre, grillés à la plancha Accompagnée frites de pomme de terre et de salade et d'une sauce maison

Garba de thon (Attiéké à l'ivoirienne) 21€

Spécialité Ivoirienne emblématique, Filet de thon délicatement doré, accompagné d'attiéké (semoule de manioc) Sublimé par une touche d'oignons croquants, de tomates fraîches et d'un condiment relevé ou d'une sauce tomate douce. Un plat authentique, généreux et convivial, qui transporte directement dans les rues animées d'Abidjan.

Choukouya de poulet 21€

Poulet mariné aux épices africaines, lentement grillé au feu de bois pour révéler des arômes fumés et intenses. Servi avec sa garniture parfumée, ce plat emblématique réunit authenticité et raffinement autour d'une expérience culinaire conviviale.

Poisson Braisé (Bar ou Dorade) - 23€

Dégustez un poisson entier selon arrivage, cuit au four , mariné aux épices africaines, une délicieuse sélection qui met en valeur les saveurs marines uniques, enrichies par des épices africaines traditionnelles.

Accompagnement

Attiéké (semoule de manioc) - Alloco (Frites de bananes plantain) - Igname - Frites de pommes de terre - Gratin dauphinois - Riz - Légumes



PLAT AFRICAIN

Thiep bou dien - 23€

Embarquez pour un voyage culinaire au cœur de l'Afrique de l'Ouest avec notre Thiep, véritable emblème de la cuisine sénégalaise. Ce plat met à l'honneur du poisson frais, délicatement mariné dans un mélange d'épices locales, mijoté dans une sauce tomate riche et parfumée. Accompagné d'un riz savamment cuit qui absorbe toutes les nuances du bouillon, et agrémenté de légumes croquants, chaque bouchée offre un équilibre subtil entre douceur, acidité et une pointe d'épices. Un véritable hommage aux traditions maritimes et à l'authenticité des recettes ancestrales.

Foutou - Sauce graine au boeuf - 23€

Découvrez une invitation au voyage culinaire avec ce plat emblématique d'Afrique de l'Ouest. De tendres morceaux de bœuf mijotés dans une sauce onctueuse préparée à partir de graines de palme soigneusement sélectionnées se marient à un subtil mélange d'épices traditionnelles, d'oignons fondants et de tomates mûries au soleil. Ce mariage de saveurs offre une profondeur aromatique intense, légèrement fumée et équilibrée par une pointe d'acidité.

Kédjénou de pintade- 25€

Embarquez pour un voyage culinaire en Afrique de l'Ouest avec notre Kedjenou de poulet, un véritable trésor de la cuisine ivoirienne. Tendre et juteux, le poulet est mijoté lentement dans une cocotte hermétique avec un bouquet d'épices traditionnelles, d'herbes fraîches et de légumes locaux. Cette cuisson douce permet aux arômes de se concentrer, révélant une harmonie subtile entre épices et douceur.

Ndolé Camerounais - 25€

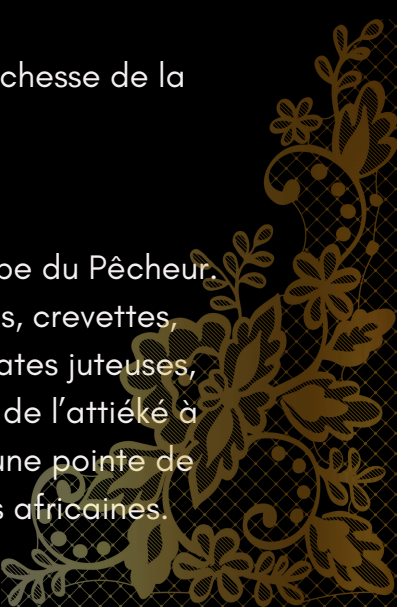
Plat traditionnel du Cameroun à base de feuilles vertes (ndolé), mijotées avec une sauce onctueuse aux arachides pilées. Garnies de crevettes grillées, de viande et de morue, ces saveurs se marient parfaitement avec du riz, des plantains frits, des bâtons ou du manioc.

Un plat emblématique, généreux et raffiné, qui incarne toute la richesse de la cuisine camerounais

Soupe du pêcheur - 45€

Plongez au cœur des traditions maritimes africaines avec notre Soupe du Pêcheur.

Ce bouillon généreux et parfumé marie avec finesse poissons frais, crevettes, escargots africains, crabes et homard mijotés lentement avec tomates juteuses, oignons, gombo, aubergine, ail, djansang et gingembre, servi avec de l'attiéké à l'huile rouge. Rehaussée d'un subtil mélange d'épices locales et d'une pointe de piment, cette soupe incarne l'authenticité et la chaleur des côtes africaines.



A LA CARTE

Nos Desserts

Panna cotta lait de coco, coulis de mangue - 6€

Savourez notre panna cotta coco, une délicieuse douceur créole qui allie la richesse de la noix de coco à une texture légère et fondante. Ce dessert est délicatement accompagné d'un coulis de mangue frais et fruité, apportant une note acidulée qui équilibre parfaitement la douceur de la noix de coco.

Mi cuit au chocolat - 6€

Savourez notre irrésistible mi-cuit au chocolat, délicatement fondant à l'intérieur, offrant une expérience chocolatée intense à chaque bouchée.

Choco bueno - 6€

Génoise moelleuse au chocolat garnie d'une chantilly vanille légère et onctueuse, sublimée par une ganache chocolat fondante. Une alliance parfaite entre douceur et intensité, pour les amoureux du chocolat.

Crème brulée au baobab - 7€

Une revisite exotique du grand classique français : une crème onctueuse infusée à la poudre de baobab, apportant une subtile touche acidulée et fruitée. .

Crumble ananas banane spéculos - 7€

Des morceaux d'ananas frais et de bananes rôtis au beurre et légèrement caramélisés, associés à de la banane fondante, le tout recouvert d'un généreux crumble au Spéculoos, croustillant et parfumé.

Dèguê - 7€

Un dessert traditionnel ivoirien à base de semoule de mil ou de couscous fin, mélangé à un yaourt crémeux et légèrement sucré.

Café Gourmand - 7€

Café expresso corsé ou thé parfumé, accompagnés d'une sélection de douceurs sucrées.