

MENU



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



Nos Entrées

Entrée du moment - 4€

Laissez-vous séduire par notre entrée du moment, une création éphémère qui met en avant les ingrédients de saison. Cette entrée colorée et pleine de fraîcheur est idéale pour éveiller vos papilles et commencer votre repas sur une note légère et savoureuse. Ne manquez pas cette expérience culinaire unique.

Salade exotique - 6€

Une salade fraîche et colorée, mêlant avocat, un trio de quinoa lentilles corail, saumon fumé et fruit exotique. Cette salade exotique est un parfait équilibre de saveurs.

Samoussa au bœuf - 6€

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

Accras de morue - 6€

De délicieuses bouchées de morue assaisonnées, frites jusqu'à obtenir une texture croustillante et dorée. Parfaits à partager, ces accras sont un classique de la cuisine créole, à déguster en apéritif ou en entrée.

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. Un en-cas typique d'Afrique de l'Ouest, sucré et salé, parfait en accompagnement ou en apéritif.

Samoussa aux légumes - 6€

Une assiette raffinée aux saveurs d'ailleurs : samoussa croustillant aux légumes et épices douces.

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, ces rouleaux de printemps apportent une touche exotique à chaque bouchée. Accompagnés d'une sauce sucrée salée aux épices douces, ils sont parfaits en entrées ou en en-cas. Un véritable voyage de saveurs entre l'Asie et l'Afrique !

Assiette découverte exotique - 12€

Un voyage culinaire avec une sélection de délices exotiques : alloco (frites de bananes plantain), accras de morue, samoussas aux légumes et samoussas au bœuf. Un assortiment gourmand et varié à partager ou à savourer seul.

Nos plats

Plat du moment - 12€50

Découvrez notre plat du moment, une délicieuse création qui met en valeur les saveurs exotiques. Ne manquez pas cette expérience culinaire, disponible pour une durée limitée !

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 boeuf - 16€

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.

Filet de saumon - 16€

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 marinées sauce curry aux légumes

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

Plat Végétarien - 16€

Nos sauces 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.

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

Nos grillades

Brochette de boeuf mariné - 19€

Morceaux de bœuf marinés à l'africaine dans un mélange d'épices chaudes et parfumées, grillé à la plancha.

Magret de canard - 23€

Découvrez notre magret de canard aux saveurs ensoleillées de l'Afrique. La viande, tendre et juteuse, est délicatement saisie pour obtenir une peau parfaitement croustillante.

Pintade rôtie au four - 23 €

Savourez de la pintade marinée dans un mélange traditionnel d'épices africaines (pépé, dgansang, rondelle, poivre d'afrique) et de ail, du gingembre, de la moutarde, et du citron, puis rôtie lentement au four pour révéler toute sa saveur.

Sa peau croustillante et sa chair juteuse s'accompagnent d'un jus de cuisson parfumé.

Poisson entier (Bar ou Dorade) - 25€

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

Méchoui de souris d'agneau - 25€

Découvrez notre méchoui de souris d'agneau à l'ivoirienne, un plat traditionnel revisité avec des saveurs exquises et parfumées de la côte ouest africaine. L'agneau est lentement mijoté, mariné dans un mélange d'épices : gingembre frais, piment doux, persil, ail et djansang. La cuisson lente permet à la viande de devenir fondante, imprégnée de toutes les saveurs des herbes.

Accompagnement au choix

Attiéké (semoule de manioc) - Frites de bananes plantain - Frites de pommes de terre - Gratin dauphinois - riz - légumes

Nos desserts

Dessert du moment 4€

Laissez-vous tenter par notre Dessert du Moment, une création gourmande inspirée des saveurs de saison et de l'inspiration du chef.

Panna cotta à la mangue - 6€

Une invitation au voyage gustatif : une panna cotta onctueuse, réalisée à partir de crème de coco délicatement infusée à la vanille, se marie à merveille avec un coulis de mangue acidulé et parfumé. La texture soyeuse de ce dessert exotique se sublime par ses notes tropicales et sa présentation élégante, parsemée d'éclats de mangue, pour une expérience finale à la fois raffinée et dépayssante.

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. Accompagné d'une crème légère infusée à l'hibiscus, cette douceur florale apporte une touche d'élégance et d'originalité, équilibrant parfaitement la richesse du chocolat.

Crème brûlée au baobab 6 €

Une revisite exotique du grand classique français : une crème onctueuse infusée à la poudre de baobab, apportant une subtile touche acidulée et fruitée. Recouverte d'une fine couche de caramel croquant flambé à la perfection. Une expérience gourmande et surprenante, mêlant douceur et exotisme en une seule bouchée.

Crumble ananas banane spéculos - 6€

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

Café Gourmand - 9 €

Un café accompagné d'une sélection de mini-desserts maison, parfait pour terminer votre repas sur une note sucrée. Une expérience gourmande alliant douceur et caféine.

Coupe de glace 2 boules (Parfum au choix) 6€

*Notre carte de glace est également disponible 😊

MENU ENFANT 12€50

Boissons

Jus de fruits - Sirop - Oasis - Ice tea

Plats

Assiette découverte exotique

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

Mafé au poulet - Riz

Plongez dans les saveurs authentiques de l'Afrique de l'Ouest avec notre Mafé au poulet. 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.

Burger - Frites de pommes de terre

Un burger juteux avec un steak de viande 100% bœuf tendre, garni de fromage fondant et d'une petite touche de ketchup. Le tout servi dans un pain moelleux, idéal pour les petites mains.

Accompagné de frites maison dorées à souhait, croquantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, parfaites pour tremper dans une petite sauce barbecue ou ketchup. Ce plat simple et équilibré est spécialement conçu pour éveiller les papilles des enfants tout en offrant un goût réconfortant et authentique.

Desserts

Glace 1 Boule

Une délicieuse boule de glace au choix parmi nos parfums gourmands : vanille, chocolat, fraise, caramel beurre salé, mangue, citron...

Mi cuit au chocolat

Un dessert irrésistible : un cœur fondant au chocolat noir, délicatement coulant à l'intérieur, cuit juste ce qu'il faut pour un parfait équilibre entre moelleux et gourmandise.

* Jusqu'à 10 ans

FORMULE L'INSTANT DU MOMENT

Plat du moment - 12€50

Entrée - Plat du moment 15€50

Plat - Dessert du moment 15€50

Entrée - Plat - Dessert du moment 17€50

*** Cette formule comprend l'entrée + le plat + le dessert du moment, uniquement le midi.**

FORMULE DU MIDI

Entrée - Plat - 19€

Plat - Dessert - 19€

Entrée - Plat - Dessert - 23€

*** Cette formule comprend les entrées à 6€ + les plats à 16€ + les desserts à 6€.**

FORMULE A EMPORTER

Plat - 12€5

Entrée - Plat - 15€5

Plat - Dessert - 15€5

Entrée - Plat - Dessert - 17€5

CARTE

des Boissons



LE COMPTOIR
de ROSEMONDE

Les Eaux & Soft

SIROP 25CL..... 2€50

Grenadine - Fraise - Pêche - Passion - Orgeat - Fleur d'hibiscus

SODA 33CL.....3€50

Coca Cola - Coca cola Zero - Orangina - Fuze tea

JUS.25CL..... 3€50

Pomme - Ananas - Fleur d'hibiscus - Gingembre

EAU 50CL.....3€50

Plate ou Pétillante

Les Cocktails Alcoolisés

COCKTAIL À LA FLEUR D'HIBISCUS.....7€50

MOJITO PASSION.....7€50

PUNCH.....7€50

TI PUNCH.....5€50

Apéritifs

RICARD 4CL..... 4€50

PORTO ROUGE 6CL..... 4€50

MARTINI 6 CL..... 4€50

JACK DANIEL'S 4 CL 5€50

Bières Pressions

| | |
|---------------------------|------|
| BIÈRE PRESSION 25 CL..... | 4€00 |
| BIÈRE PRESSION 50 CL..... | 7€00 |
| DEMI-SIROP..... | 4€50 |

Digestifs (4 cl)

| | |
|-------------------|------|
| POIRE..... | 5€00 |
| ARMAGNAC..... | 5€00 |
| GET 27..... | 5€00 |
| LIMONCELLO..... | 5€00 |
| RHUM ARRANGÉ..... | 5€00 |
| MANZANA..... | 5€00 |

Boissons chaudes

| | |
|----------------------|------|
| EXPRESSO..... | 2€00 |
| DÉCAFÉINÉ..... | 2€00 |
| DOUBLE EXPRESSO..... | 3€00 |
| THÉ..... | 3€00 |

Les Vins Rouges

| | |
|--|-------|
| VERRE DE CORBIÈRES..... | 4€50 |
| ÉTANG DES COLOMBES (CORBIÈRES 2022)..... | 22€00 |
| 9 CLES MERLOT (PAYS D'OC)..... | 20€00 |

Les Vins Blancs

| | |
|--|-------|
| VERRE DE BAL DES PAPILLONS (MOELLEUX) | 4€50 |
| VERRE DE COUP DE CANON (SEC - SAUVIGNON)..... | 4€50 |
| LES JARDINS DE ROCHEGUDE (SEC - GAILLAC)..... | 18€00 |
| HORGELUS BAL DES PAPILLONS (MOELLEUX)..... | 22€00 |
| COUP DE CANON (SEC - SAUVIGNON)..... | 24€00 |

Les Vins Rosés

| | |
|-------------------------------------|-------|
| VERRE DE TERRA SANTA (CORSE)..... | 4€50 |
| KAIROS (VAR) | 22€00 |
| TERRA SANTA (CORSE)..... | 24€00 |

Champagne

| | |
|------------------------|-------|
| BOUTEILLE DE 75CL..... | 50€00 |
| 1/4 DE VIN..... | 5€00 |
| 1/2 DE VIN..... | 7€00 |
| 1L DE VIN..... | 12€00 |

Nos plats Traditionnels Africains

Garba au Thon - 20€

Un plat emblématique de la Côte d'Ivoire, où le thon frais est délicatement cuit et servi avec des crudités (oignons, tomates, piment). Accompagné d'attiéké, une semoule de manioc légère et savoureuse, ce plat traditionnel est à la fois réconfortant et plein de caractère.

Sauce kôpè - 25€

Découvrez l'essence de la tradition ouest-africaine avec notre Sauce Kôpè Gombo. Élaborée avec soin, cette préparation authentique marie la texture unique du gombo frais, de la viande, du poisson et du crabe aux arômes intenses de tomates mûries, d'oignons fondants et d'un savant mélange d'épices locales. Mijotée lentement dans une huile de palme légère, la sauce offre une consistance légèrement filante et une explosion de saveurs subtiles et épicées.

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.

Thiep bou dien - 25€

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 de saison, 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 - 25€

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.

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, crabes et homard mijotés lentement avec tomates juteuses, oignons, gombo, aubergine, ail et gingembre. 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.

***Ses plats sont à commander au moins 48H avant, plats à déguster en famille 😊**