



COMPTOIR RESTAURANT

SOFTS

	Orangina - 33 cl	3.30
	Schweppes Indian tonic - 25 cl	3.30
	Schweppes Lemon - 25 cl	3.30
	Schweppes Agrum [®] - 25 cl	3.30
	Schweppes Mojito - 25 cl	3.30
	Coca / Coca zero - 33 cl	3.30
	Nestea pêche - 20 cl	3.30
	Badoit rouge - 33 cl	3.30
	Jus de fruits Joker - 25 cl	3.30
	(orange/abricot/traise/ace/tomate/ananas)	
	Red Bull (energy drink) - 25 cl	3.80
	Limonade - 33 cl	3.30
	Diabolo - 33 cl	3.30
	Sirop - 33 cl	2
	1/2 Evian	3.50
	1/2 Badoit	3.50
	Evian - 1 L	5
	Badoit - 1 L	5
	Supplément sirop	0.30

BOISSONS CHAUDES

	Expresso	1
	(avant 9h, 1.50 au delà)	
	Café crème	1.70
	Café allongé	1.70
	Grand café	2.60
	Grand crème	3
	Cappuccino	3
	Chocolat chaud	3
	Chocolat viennois	3.30
	Café viennois	3.30
	Thé nature ou aromatisé	3
	Décatéiné	1.70

(À partir de 12h majoration sur les boissons chaudes)

FORMULE BREAKFAST (jusqu'à 10h30)

Boisson chaude	
+ jus d'orange + viennoiserie	5.50

FORMULE DÉTENTE

(à toute heure sauf pendant le service)

Boisson chaude ou froide	
+ gâufre ou cookie maison	5.50

PETITE FAIM

Cookie maison	2.50
---------------------	------

Prix nets en euros, service compris
Liste d'allergènes disponible sur demande



COMPTOIR RESTAURANT

SALADES GÉANTES

SALADE LYONNAISE	12
(salade mélangée, tomates, lardons, croûtons, œuf poché)	
SALADE CHÈVRE CHAUD	13
(salade mélangée, tartines de chèvre au miel et confiture d'oignons)	
SALADE CÉSAR	13
(salade mélangée, filet de poulet pané, pétales de Grana Padano, croûtons, tomates et sauce césar)	
LA DAUPHINÉE	13
(salade mélangée, raviolis de Royan croustillants soufflés, méli-mélo de carottes et courgettes, cerceaux de noix)	
SALADE ITALIENNE	14
(salade mélangée, jambon cru, mozzarella di buffalo, pétales de grana padano, gressins et sauce pesto maison)	
CARPACCIO DE BŒUF (Origine France).....	11
(pétales de Grana padano, sauce pesto maison et salade)	
Frites en supplément.....	3

BURGERS

TRADITIONNEL 140gr pur bœuf	12.50*
(buns, steak haché façon bouchère 140 gr, cheddar, compotée d'oignons, accompagné de frites et salade)	
CHICKEN BURGER	12.50
(buns, filet de poulet pané, cheddar, compotée d'oignons accompagné de frites et salade)	
A CHEVAL (le Traditionnel monté d'un œuf).....	13.50*
CRISPY BACON BURGER	13.50*
(le Traditionnel avec plein de bacon)	
FISH BURGER	13
(buns, filet de cabillaud pané, sauce tartare, cheddar, compotée d'oignons accompagné de frites et salade)	
HARD ROCK BURGER	14*
(goutte de pomme de terre, steak haché frais, sauce Roquefort)	
SIGNATURE	14.50*
Burger destructuré, buns cœur coulant au fromage servi avec frites et salade	
BURGER DU CHEF (voir ardoise).....	15*
Disponibles en supplément	1.50
(œuf, fromage ou bacon)	

* Disponible en XXL avec 2 steacks, supplément 3 euros

(Les burgers sont élaborés avec des produits frais, viandes bovines et volailles sont d'origine française)

& ENCORE...

TARTARE DE SAUMON	15
(coupé au couteau assaisonné par nos soins, accompagné de frites, salade)	
TARTARE DE BŒUF au couteau.....	15
(coupé au couteau, préparé avec une sauce tartare, servi avec frites et salade)	
STEACK HACHÉ	11.50
façon bouchère 140gr (Origine France) (avec sauce au choix frites et salade)	
PIÈCE DU BOUCHER (selon arrivage).....	15
(accompagnée d'une sauce du moment, frites et salade)	
CLUB POULET	12
(pain de mie, filet de poulet, pesto maison, jambon cru, emmental, tomates accompagné de frites et salade)	
FISH & CHIPS	12
(filet de cabillaud pané accompagné de sa sauce tartare, frites et salade)	
PAVÉ DE SAUMON AUX ÉPICES DOUCES	13
(sésames, pavots, baies roses et fruit de pesto, accompagné de riz et légumes du jour)	
AGNOLOTTI AI PORCINI	14.50
(pâtes fraîches aux cèpes et sa crème de parmesan)	
GRATIN DE RAVIOLES DE ROYAN	14
(sauce St Marcellin au Roquefort, éclats de noix)	
SUGGESTION DU CHEF (voir ardoise).....	
PLAT DU JOUR (voir ardoise).....	9.90
FORMULE PLAT DU JOUR ET CAFÉ GOURMAND	15
(voir ardoise)	
Disponibles en supplément	2
Sauce Saint Marcellin, Poivre, Roquefort, Échalote	

(Suggestions et plats du jour sont élaborés par nos soins, le légume du jour est réalisé avec des légumes frais. Pour les tartares et pièces du boucher la viande bovine est d'origine Allemande ou Hollandaise)

Prix nets en euros, service compris
Toute d'allergènes disponibles sur demande



COMPTOIR RESTAURANT

FROMAGES

1/2 SAINT MARCELLIN	4
(servi avec une pointe de salade et huile de noix)	
FROMAGE FRAIS DE CAMPAGNE avec son coulis maison	4

DESSERTS MAISON

CRÈME CATALANE	5
COULANT AU CHOCOLAT, caramel beurre demi sel	5
TARTE TATIN MAISON et sa boule de glace vanille	5
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON et ses mikados	5
GAUFRE PROFITEROLE	5
(glace vanille, sauce chocolat et chantilly)	
GAUFRE (huître, sucre, chocolat, caramel, chantilly)	4,50
CAFÉ GOURMAND	6,50
THÉ OU CAPPUCCINO GOURMAND	6
DESSERT DU JOUR (voir ardoise)	4,50

NOS VINS

	12 cl	25 cl	45 cl	Bouteille 75 cl
VIOGNIER	2,50	5	9	18
«Domaine de la Fessy» Pays d'Oc				
MÂCON VILLAGE	3,50	7	12	19
(Cave Azil)				
VINTUS	3,50	7	12	19
«Côtes de Gascogne»				
COTE DU RHÔNE	2,50	5	9	17
«Les Argentières» Cave Chusson				
ST JOSEPH «St Désiré»	5,50	11	20	28
ROSÉ (GP Cloister)	2,50	5	9	17
CHAMPAGNE MUMM - 75 cl				69

LES BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl	HAPPY HOUR* 50 cl
 TIGRE BOCK	3	4,90	5	4
 CARLSBERG	3,70	5,50	7	5
 GRIMBERGEN AMBRÉE	4	5,50	7	6
 1664 BLANCHE	3,70	5,50	7	5
 GRIMBERGEN ROUGE	4	5,50	7	6
 LA BÊTE	4	5,50	7	X
 BIÈRE DU MOMENT	4	5,50	7	X
DESPERADOS 33 cl				5
SKOLL 33 cl				5

Supplément sirop 0,30

* Tous les jours de 17h à 19h30

APÉRITIFS

RICARD - 2 cl	2,50
(supplément sirop 0,20)	
KIR cassis/mûre/trambole - 10 cl	3
MARTINI blanc/rouge - 5 cl	3,50
PROSECCO (riccadonna) - 10 cl	4
BOUTEILLE DE PROSECCO - 75 cl	25

Prix nets en euros, service compris.
Café d'apéritif disponible sur demande.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



COMPTOIR RESTAURANT

ALCOOLS

	GRANT - 4 cl	6
	JACK DANIEL'S - 4 cl	7
	RUSSIAN STANDARD vodka - 4 cl	6
	SAILOR JERRY - 4 cl	6
	MONKEY SHOULDER - 4 cl	7
	GLENFIDDICH 12 ANS - 4 cl	9
	GIN HENDRICK - 4 cl	7
	GET 27 - 4 cl	6
	CHARTREUSE verte - 4 cl	7
	JÄGERMEISTER - 2 cl	3
	LIMONCELLO - 2 cl	3

LES STARTERS

(à toute heure sauf pendant le service)

	PETITE ASSIETTE DE FRITES	4
	ASSIETTE DE FRITES XL	6
	FILETS DE POULET PANÉS	5
	ACCRAIS DE MORUE	5
	CALAMARS FRITS	5
	CAMEMBERTS PANÉS	5

LES COCKTAILS

	APEROL/SPRITZ	8
	(Prosecco, Spritz, rondelle de citron, eau gazeuse)	
	LYNCHBURG LEMONADE	10
	(Jack Daniel's, Cointreau, rondelle de citron, limonade)	
	MOJITO	8
	(Rhum SAILOR JERRY, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse)	
	TEQUILA SUNRISE	8
	(tequila, jus d'orange, un trait de grenadine)	
	PUNCH MAISON	
	Le verre - 12 cl	3
	La bouteille - 1 L	19
	SHOOTER (selon l'humeur du barman)	3
	LES 10 SHOOTERS	25
	LE KISS COOL XL (Vodka - Get 27)	6
	JÄGERBOMB	7,80
	COCKTAIL SANS ALCOOL	6,50

LES PLANCHES À PARTAGER

(à toute heure sauf pendant le service)

	CHARCUTERIE (assortiment de charcuterie)	
	2 personnes	8
	4 personnes	15
	MOZZARELLA DI BUFFALA	
	avec son pesto	5

Prix nets en euros, service compris
Tous d'obligation disponibles sur demande

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.