

LE COMPTOIR

SAINT-EMILION

ENTREES

POTIMARRON RÔTI, ESPUMA DE COURGE, VINAIGRETTE ACIDULÉE ET PIGNONS DE PINS	12,00 €
Roasted pumpkin, squash espuma, tangy vinaigrette and pine nuts	
POIREAUX BASSE TEMPÉRATURE, SAUCE GRIBICHE	9,50 €
low-temperature leeks, gribiche sauce	
TARTIFLETTE	9,50 €
Tartiflette	
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, OEUF PARFAIT, HUILE DE CHORIZO ET TUILE DE PARMESAN	13,00 €
Cream of mushroom soup, perfect egg, chorizo oil and parmesan tuile	
FOIE GRAS MI CUIT, PAIN D'ÉPICES MAISON, GEL PAMPLEMOUSSE	18,00 €
Semi-cooked foie gras, homemade gingerbread, grapefruit gel	
ENTREE DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI, VOIR ARDOISE)	7,00 €
Starter of the day (lunch at only, see slate)	

PLATS

BURGER DU COMPTOIR, OIGNONS AU CIDRE, STEAK 150 GR, SAUCE BARBECUE COMTE, ...	21,00 €
SUCRINE Counter burger, cider onions, 150g steak, comte, barbecue sauce, lettuce	
LOTTE RÔTIE, SAUCE AU NOILLY PRAT, RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE	26,00 €
Roasted monkfish, noilly prat sauce, squid ink risotto	
RIS DE VEAU À LA CREME, PANAI FUMÉ AU FOIN	28,00 €
Sweetbreads in cream sauce, parsnips smoked with hay	
ENTRECÔTE GRILLÉE FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF, AIL CONFIT AU THYM	29,90 €
Grilled rib eye with beef fat fries, garlic confit with thyme	
FILET DE BOEUF, JUS DE VIANDE À LA GELÉE DE GROSEILLE, POLENTA SNACKÉE	33,00 €
Beef fillet, meat jus with redcurrant jelly, seared polenta	
 RISOTTO AU CHAMPIGNONS	16,00 €
Mushroom risotto	
PLAT DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI, VOIR ARDOISE)	15,00 €
Today's special (only at lunch, see slate)	

SALADES

SALADE PÉRIGOURDINE (MAGRET SÉCHÉ , GÉSIERS DE CANARD, FOIE GRAS, NOIX, TOMATE) ...	18,00 €
Périgord salad (dried duck breast, duck gizzards, foie gras, walnuts, tomato)	

MENU ENFANT * Max 10 ans

SIROP À L'EAU + **POULET** + FRITES MAISON
Syrop with water + chicken + homemade fries

MOELLEUX AU CHOCOLAT
OU

2 BOULES DE GLACE (VANILLE, FRAISE OU CHOCOLAT)
Chocolate cake or 2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry or chocolate)

10,00 €

SUPPLEMENTS

FRITES **2,50 €**
SALADE **2,50 €**
BEURRE **1,00 €**
HUILE D'OLIVE EXTRA "L'OLI" **2,50 €**

DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES (TOME A L'AIL DES OURS, ROCAMADOUR, SAINT NECTAIRE FERMIER) **13,00 €**
Plate of 3 cheeses (Garlic wild leek tome, Rocamadour, Farmhouse Saint Nectaire)

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE TONKA **9,00 €**
Tonka bean crème brûlée

LA POMME TARTARE AU JUS DE CITRON, ÉMINCÉ À LA VANILLE, SABLÉ BRETON ET GEL POMME VERTE .. **10,50 €**
Apple tartare with lemon juice, vanilla slices, Breton shortbread and green apple gel

NOUGAT GLACÉ AUX FRUITS CONFITS ET PISTACHES, COULIS FRUITS ROUGES **11,00 €**
Frozen nougat with candied fruit and pistachios

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE ET HIBISCUS, SPECULOOS CONCASSÉ **9,50 €**
Poached pear in red wine and hibiscus, crushed speculoos

SPHÈRE CHOCOLAT, CRÉMEUX CHOCOLAT BLANC, FRUIT DE LA PASSION **11,00 €**
Sphere chocolate, creamy white chocolate, passion fruit

CAFÉ OU THÉ GOURMAND **12,50 €**
Gourmet coffee or tea

DIGESTIF GOURMAND **14,00 €**
Gourmet Digestif

DESSERT DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI, VOIR ARDOISE) **7,00 €**
Today's special (only at lunch, see slate)

MENU DU JOUR

Uniquement le midi / hors week-end et jours fériés / voir ardoise
Only at noon / outside weekends and public holidays / see chalkboard Outside weekends and public holidays

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
Starter + main course or main course + dessert

22,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Starter + main course + dessert

29,00 €