

Le Bistrot du Comptoir des Sens

Sauf Dimanche

(salle du bar)

TAPAS ou ENTREES

Tranche de foie gras mi – cuit, confit du moment	14 €
Assiette de charcuterie / Fromage	8 € / 7 €
Cassiolette de chipirons au vin blanc	9 €
Croquettes au jambon serrano, ketchup de piquillos maison	8 €
Croq brebis – chorizo	7 €
Pâté de campagne au piment	5 €

PLATS

Le poisson du marché, risotto crémeux aux herbes	15 €
Burger du comptoir, frites maison / Double Burger <i>(Steak haché, fromage à raclette, jambon de truie, moutarde à l'ancienne, salade, oignon rouge)</i>	15 € / 18 €
Tartare de charolais traditionnel 180 gr, frites maison	14 €
Confit de canard, frites maison, salade	15 €
Faux - Filet à la plancha (200gr), frites maison, sauce bravas	16 €

DESSERTS

Assiette de fromages, salade	7 €
Dessert du jour <i>(consulter ardoise intérieur)</i>	5 €
Crème brûlée	6 €
Moelleux au chocolat maison, glace vanille artisanale <i>(10 minutes de cuisson)</i>	6 €
Glaces et sorbets <i>1 Boule 2 € / 2 Boules 3,80 € / 3 Boules 5,50 € / Supplément chantilly 0,50 €</i>	

Menu du Jour

(Le Midi Hors week-end et jours fériés)

Entrée – Plat – Dessert	15 €
Entrée – Plat OU Plat – Dessert	13 €
Le Plat	11 €
1 Verre de vin du jour ou ½ eau plate ou gazeuse	+ 2 €

Menu Enfant (Jusqu'à 10 ans)

Plat – Dessert du jour (ou glace) – Un sirop à l'eau	11 €
--	------

NOUVEAU !

MENUS DU JOUR ET TAPAS A EMPORTER SUR COMMANDE

Prix nets, taxes et service inclus

Le Restaurant Gastronomique du Comptoir des Sens

Uniquement le soir, le week-end et les jours fériés

LA CARTE

Menu Carte : Entrée – Plat – Dessert 36€

LES ENTREES 11€

Foie gras de Canard mi – cuit, Poire pochée au Caramel de Vin Rouge, Pain d'épice (Supplément 4 €)

Velouté de Cèpes, Espuma au Parmesan, Cèpes, Toast chaud au Jambon

Truite aux Agrumes façon Gravelax, Poivre Voatsiperifery, Crème de Raifort

LES PLATS 21€

Saint – Jacques, Crémeux Panais Vanille, Crispy Sarrazin, Andouille Béarnaise, Caramel de Cidre

Poitrine de Cochon Grillée, Gambas, Artichaut Poivrade, Jus aux Crustacés

Pigeon rôti, Purée de Cerfeuil Tubéreux, Légumes Braisés, Balsamique à la Pomme (Supplément 2 €)

Poisson du Marché, Légumes du moment Poêlés, Pesto de Persil

LES DESSERTS 8 €

Assortiment de Fromages, Salade, confit du moment

Velour Orange – Clémentine, Cœur Crème Brûlée, Biscuit Moelleux

Entremet exotique, rocher coco au citron vert, Sorbet Passion

Macaron façon Forêt Noire, Mousse au Chocolat, Cerise Amarena

Menu « Le Tour Des Sens » 50 €

(Servi pour l'ensemble de la table, déclinaison de notre carte en dégustation)

Amuse bouche – Entrée – Poisson – Viande – Fromage – Dessert

Enfant (Jusqu'à 10 ans) 11 €

Plat – Dessert du jour (ou glace) – Sirop à l'eau