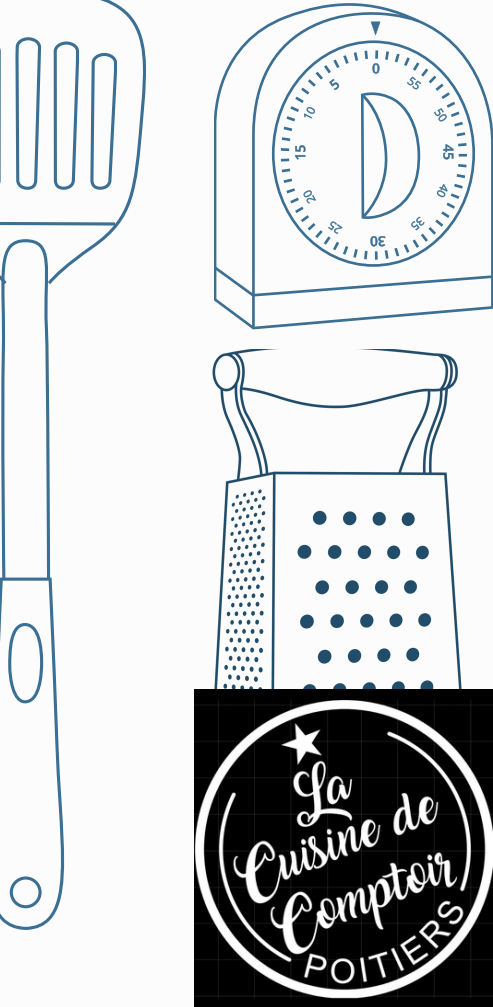




VENTE À EMPORTER

12H00/14H00 ET 19H00/22H00
APPELES/RÉSERVES/RÉCUPÉRES
PRÊT EN 5 MINUTES
BURGER

Smash burger en 1 ou 2 steaks **9,90€**

Collab' **Igorrr**

Burger "Spaghetti for ever" **14,90€ 4€** reversés à

Burger VG "Black Beast Falafels" **14,90€ 4€** reversés au



It's not a fucking BigMac **14,90€ (560g)**

tous nos burgers sont disponibles sans gluten

Frichps maison **3,90€**

CARTE ET MENU DU MARCHÉ

Menu du marché (uniquement le midi et hors fériés)

Entrée/Plat/Dessert **19,90€**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **16,90€**

LE RÄGNAR/FRICHPS INCLUSES

Le burger des copains, une côte de boeuf, de la charcuterie fine, de la tomme artisanale, le tout nous donne un beau bébé de 2,6kg

100€

A la carte midi et soir

Frichps incluses

30% de réduction sur le prix à la carte

EXTRAS ET CÔTE DE BOEUF

Côte de Boeuf race à viande française
sélection Laurent Point crue 39€/kg
cuite 48,90€/kg

Miel local de nicolas ouvrard 12,90€ le kg

Foie gras mi-cuit 11,50€ les 100g

Cookies les 3 à 4,80€

Sélection de bières locales et artisanales
de 4,90€ à 6,90€

Vins, nous consulter.



SEMAINE DU 3 AOÛT

Uniquement le midi en semaine (hors fériés)

Entrée/Plat/Dessert 19,90€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 16,90€

Choix alternatif pour le plat "Tartare de Bœuf"

Choix alternatif pour le dessert "fromage du marché"
ou "fromage blanc à l'amande miel/granola de fruits secs"

Menu réalisé en collaboration avec toute l'équipe de cuisine

MARDI OLIVIER

Entrée escargots/lait de parmesan/pleurottes

Plat lasagne de boeuf maison au boeuf du limousin

Dessert la pomme confit, crème isigny et crème glacée

MERCREDI LOUISE

Entrée accras et fricassée de chatroux

Plat rougail saucisse et riz

Dessert cake maison comme un financier crème glacée

JEUDI SAMI

Entrée pita à ma façon

Plat carpaccio de boeuf limousin, ail des ours, frichps

Dessert tiramisu/spéculos/vanille

VENDREDI MATT

Entrée cheesy ball, mayo sriracha

Plat mixed grill, pomme grenailles et sauce choron

Dessert pain perdue framboise/vanille

Prix nets service compris

LA CARTE

Menu des Marmots 11,90€ Max 10 ans

Entrée/Plat ou Plat/Dessert au choix à la carte
(hors côte de boeuf et entrecôte)

Apéro

TAPAS la planche 1/2 personnes 16€

TAPAS la planche 3/4 personnes 30€

Cécina di Léon à partager 12€

(Boeuf séché fumé de chez Ezequiel)



ENTRÉES

Falafels maison et labné 10€

🌿 vg dispo Végan

Pastèque et mozzarella di bufala 9€

Pesto à l'ail des ours

Carpaccio de lotte 12€

Comme un céviche et combawa

L'Oeuf 65° 12€ 🌿 dispo en vg

mousse de pommes de terre et foie gras de la Maison
Mitteault

Foie gras mi-cuit de la Maison mitteault 16€

Pistache et abricot

Prix nets service compris



PLATS

Tartare de bœuf Limousin 19€
préparé par nos soins
chèvre fermier et enoki

L'aubergine rôtie 18€ 🌿 (dispo en Végan)
Feta/olives taggiasche/roquette

Poisson 22€
au fil du marché

Pavé de cochon grillé 20€
Condiment bacon/origan

Poulpe snacké, yuzu kosho et spiruline 26€
Version étoffée 38€

Entrecôte Limousine de chez Laurent Point
39€/350g minimum par personne

Côte de bœuf Limousine de chez Laurent Point
42€/500g minimum par personne
Pour 2 personnes ou plus



Tous nos plats sont accompagnés d'une crème de légumes de saison et
de frichps maison bio qui sont à discrétion sur demande

Prix nets service compris

burgers

"Smash Burger" 19,90€

simple ou double

Steak de 90g semi-smashé/cheddar/Bacon/BBQ/Yummy

Collab'

Igorrr

Burger "Black Beast Falafel" 22,90€

4€ reversés par burger au



Inspiré par la chanson du groupe "Blastbeat falafel"

Falafels/carottes au ras el anouth/émulsion cèpes et cumin

Collab' Igorrr aussi!!!

Burger "Spaghetti for Ever" 22,90€

4€ reversés par burger à



Clin d'oeil de Gautier Serre à sa femme aux origines italiennes
Ragù à la bolognaise/culatello di zibello/parmesan/spaghettis frits

"It's not a Fucking Big Mac" 24,90€

3 Steaks semi-smashés, cheddar, sauce big mac, laitue

RAGNAR 100€

Le Burger Côte de Bœuf à partager de 2kg600!

Uniquement bleu chaud pas de modifications!

Côte de Bœuf/Cécina de Leon/Tommanale

Laitue Bio/Sauce Big et Pickles Maison

À partager pour 2, 3 ou 4 vikings

Servi à tous les groupes suivants, au Fest de Métal "Baillarock" de
St Georges lès Bx

Akiavel , Eight sin, Early Maggots, Novelist, Slope, Kibosh,
No turning back, Mirabelle, Who i am, Rise of the Northstar, Crisix,
Grade 2, kanine, Hometown Crew, Hardmind, Solitaris, Dirty Fonzy,
Beyond the Styx, The Traders, Burning Head, Ten 56, Hurakan,
Worst Doubt, In Arkadia, Resolve, Glassbone, Raincheck, Wake the
Dead, Alea Jacta Est, Sorcerer, Gros Enfant Mort, Not Scientists,
The Dead Krazukies,

Prix nets service compris

** Nos burgers sont disponibles sans gluten à l'exception du Ragnar

DESSERTS

Ardoise de fromages du marché 10€

Crème brûlée à la Vanille de chez Maurisaveur 86 et au
lait de la Ferme des Moulières 9€

Moelleux au Chocolat* du Bled 10€
Datte/fleurd'oranger/glace macaé et orangette

Moelleux au Chocolat* Melba 10€
Pêche rôtie rafraîchie/pulpe de framboise/glace vanille

Fromage Blanc à l'Amande 7€
miel de nicolas et granola de fruits secs

Churros maison 9€
Vanille de chez Maurisaveur (86)
Crème de Noisettes de Loudun (86)

Sabayon de fraises de chez Christophe (86)
au Champagne 10€

On a fait quelques vidéos avec "Florian on air" va sur
YouTube pour les voir ^^

La cuisine de comptoir vous remercie pour votre visite et
remercie ses fournisseurs plus de 50 producteurs locaux
avec qui nous travaillons toute l'année.

La Cuisine de Comptoir est aussi disponible à emporter.
N'hésitez pas à nous consulter pour vos repas sur
mesure, mariage et évènements privés

* notre chocolat vient de la maison valrhona à Tain
l'Hermitage

*carte des allergènes disponible au bar

Prix nets service compris