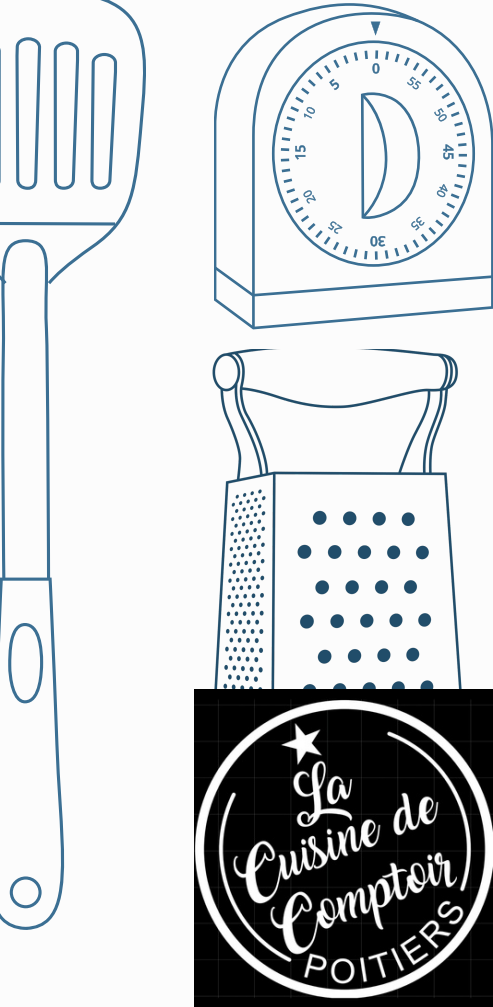




VENTE À EMPORTER

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

BURGER

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

burger VG **9,90€**

Burger coin-coin **10,90€**

Burger coin-coin AllStar **16,90€** (truffe et foie gras)

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

tous nos burgers sont disponibles sans gluten

Frichps maison **3,90€**

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€

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€**

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 9 FÉVRIER

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 MATT

Entrée salade betterave au citron confit

Feomage frais au thym/ciboulette/échalote

Plat parmentier veau/cochon

Dessert sabayon poire/chocolat

MERCREDI SAMI

Entrée petit paté maison

Plat sauté de canard au boulgour

Dessert comle une tarte au citron

JEUDI SABBIR

Entrée chevre chaud en salade

Plat carry de volaille et riz basmati

Dessert tarte fine aux pommes

VENDREDI OLIVIER

Entrée soupe de poisson, crouton et aioli au safran

Plat cuisse de pintade rôtie et quinoa

Dessert mont blanc

Châtaigne/vanille/meringue

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

Velouté de légumes bio de saison

Noix de St Jacques snackées 14€

Dispo VG 🌱 10€

Carpashimi 12€

Fines tranches de thon légèrement fumé en chaud froid, jus
d'arêtes crémé gingembre/soja

L'Oeuf 65° 12€ (🌱 dispo en végétarien)

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

Foie gras mi-cuit de la Maison mitteault 16€

Noix et Noix confite

Prix nets service compris

PLATS

Extra C'est la saison de la Truffe Noire du Poitou 5€/5gr
Dispo sur demande sur tout vos plats!

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

Poireau brulé et baba ganoush de carotte 18€
🌿 (dispo en Végan), condiment à l'ail noir

Poisson 20€
au fil du marché

Magret de canard de la Maison Mitteault
Condiment datte
Demi 22€
Entier 34€

Noix de Saint Jacques Françaises 28€
Beurre Nantais, oeufs de lompe et perles de citron
Extra c'est encore meilleur avec du Caviar +8€

Le veau bio de la ferme des Moulières 24€
rôti au beurre de sauge

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

Tout 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/
Pickles maison

"VG" 19,90€

Enoki en tempura, émulsion champi/nori, faisselle de chèvre

"Coin-Coin" 19,90€

Burger au canard/maraclette au chèvre de la ferme de chavigny
Pickles maison/BBQ/Yummy

"Coin-Coin All Stars" 25,90€

Burger coin-coin/Truffe noire et Foie gras

"It's not a fucking big mac" 24€

3 Steaks semi smashé, cheddar, sauce big, laitue bio et pickles

RAGNAR

100€

Le Burger Côte de Bœuf à partager de 2kg600!

Uniquement bleu chaud pas de modifications!

Côte de Bœuf/Cécina de Leon/Tomme Artisanale

Laitue Bio/Sauce Big et Pickles Maison

À partager pour 2, 3 ou 4 vikings

Servi à tout 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 de la Maison Valrhona 10€
Édition Cajou

Fromage blanc à l'amande 7€
miel de nicolas et granola de fruits secs

Churros maison 9€

Vanille de chez Maurisaveur (86) et Confit de lait

La Pomme bio du verger des savoies (86) en cuisson de
7 heures 9€

Crème Fraîche et Caramel laitier

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 événements privés

Prix nets service compris

*carte des allergènes disponible au bar