

VENTE A EMPORTER

MIDI ET SOIR
APPELEZ/RESERVEZ/VENEZ
CHERCHER/PRÊT EN 5 MINUTES

FORMULE BURGER/FRITES

Smash burger en 1 ou 2 steaks

Ibérique

Avocado 🌿

It's not a fucking BigMac +4€

tous nos burgers sont disponibles sans gluten

12,90€

LE RÄGNAR/FRITES

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

98€

MENU DU COMPTOIR ET MENU DU MARCHÉ

Menu du marché (menu du jour)

Entrée/Plat/Dessert 19,90€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 16,90€

Menu comptoir

(suppléments indiqués sur la carte en sus)

Entrée/plat/dessert 24,90€ frites incluses

Entrée/plat ou plat/dessert 19,90€

Plat seul 15,90€

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 115€ le kg

Cookies les 3 à 4,80€

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

Vins, nous consulter.



SEMAINE DU 22 JUILLET

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 Boeuf"

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

Entrée fleur de courgette, feta/courgette et sauce tomate

Plat cochon confit, polenta et olives lucques

Dessert salade de fruits frais, coulis de Pastèque

MERCREDI

Entrée royale de coquillage, emulsion iodée et salicorne

Plat pâtes maison, roquette, parmesan et cécina di leon

Dessert coupe américa, glace vanille, confit de lait, brownie et miettes de cookies

JEUDI

Entrée tataki de magret de canard de la maison mitteault

Plat pavé de boeuf de chez laurent point, sauce gorgonzola

Salade de sucrose au boeuf séché

Dessert Les peunes du coin a l'aloë vera et sorbet

VENDREDI

Entrée mousseline de saint jacques, crème prise de roquette

Plat sacrilège de lasagne bolognaise

Boeuf/cheddar/parmesan/tomate bio

Dessert trifle au citron

Prix nets service compris

MENU DU COMPTOIR

32,90€ Entrée/Plat/Dessert

27,90€ Entrée/Plat ou Plat/Dessert

19,90€ Plat seul et frites à volonté

Les Frichps (frites/chips) maison à partager et à volonté sont comprises dans votre menu

Menu Marmots 11,90€ Max 10 ans

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à la carte

TAPAS la planche 1/2 personnes 15€

TAPAS la planche 3/4 personnes 28€

ENTRÉES

Mozarella di bufala, pistou à l'ail des ours

Pastèque 70° rafraîchie

Carpashimi is back! Fines tranches de thon légèrement fumé en chaud froid, jus d'arêtes créme gingembre/soja

Escargots de l'escargoterie du Sorcin en ravioles, Crème vichyssoise froide et ail des ours

L'Oeuf 65°, mousse de pommes de terre et foie gras de la Maison Mitteault

Foie gras mi cuit de la Maison mitteault +5€
Nori/agrumes/crackers au sel de mer

Prix nets service compris



PLATS

Blanc de volaille fermier rôti sur la peau, datte et jus
parfumé à la harissa

Tartare de bœuf préparé, chèvre fermier et enoki

Aubergine bio rôtie, vierge de légumes de saison, tahini
(Possibilité Végan)

Poisson au fil du marché (nous consulter)

Homard Bleu sauce Béarnaise

Demi+12€

Entier +24€ (pour une personne)

Côte de veau Limousine de chez Laurent Point pour 2
personnes à partager

Rôtie au beurre, jus simple et moutarde à l'ancienne

Entrecôte grillée race à viande Française de chez Laurent
Point

Minimum 350 g +15€

Côte de bœuf grillée race à viande Française de chez
Laurent Point

Prix nets service compris

1kg pour 2, 1kg500 pour 3, 2kg pour 4 pers supplément 15
€ par personne

BURGERS

Simple ou Double Smash Burger

Steak de 90g smashé, cheddar, Bacon, BBQ, Yummy, pickles maison

Avocado

Avocat/faisselle de chèvre fermier/zaatar/salades/pickles

Ibérique simple ou double

Steak de 90g smashé, salers de charlotte salad

Jambon iberique, compotée tomat'o chorizo

It's not a fucking big mac +4€

270g Steak smashé, cheddar, sauce big, laitue bio

RAGNAR 98€

Le burger/côte de bœuf à partager de 2kg600!

Uniquement bleu chaud pas de modifications!

Côte de Boeuf,cécina de leon, tomme artisanale du bois soleil

laitue bio, sauce big et pickles maison

Hors menu à partager à 2,3 ou 4 vikings

Servi aux groupes du Festival de Métal de saint georges lès

Baillargeaux Baillarock

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 thhe Styx, The Traders, Burning Head, Ten 56, Huracane,

Worst Doubt, In Arkadia, Resolve, Glassbone, Raincheck, Wake the

Dead, Alea Jacta Est, Sorcerer, Gros Enfant Mort, Not Scientist, The

Dead Krazukies,

Prix nets service compris

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

DESSERTS

Ardoise de fromages du marché

Comme une Laine de Brebis, fruits noirs et rouges,
crème de la Ferme du Bois Soleil

Moelleux au Chocolat Weiss/Pistache,
ici c'est pas Dubaï

Fromage blanc à l'amande, miel local et granola de
fruits secs

les Churros maison, Vanille de chez Maurisaveur (86)
Confit de lait

Les fraises de Christophe Martin en sabayon au
champagne

On a fait quelques vidéos sympas, tape "Florian on air la
cuisine de comptoir" sur YouTube pour les voir ^^

Vous avez passé un bon moment à la cuisine? N'hésitez
pas à nous le dire sur TripAdvisor merci! ^^

La cuisine de comptoir vous remercie pour votre visite et
remercie ses fournisseurs. Vous pouvez trouver la liste d'
une partie de nos 45 producteurs locaux avec qui nous
travaillons au fil de l'année dans l'entrée du restaurant.

Prix nets service compris

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

carte des allergènes disponible au bar