

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

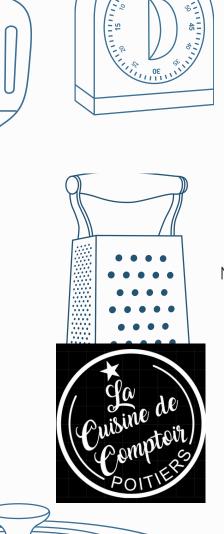
Côte de Boeuf race à viande française sélection Laurent Point crue 39€/kg cuite 48,90€/kg

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

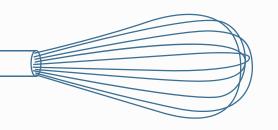
Entrée royale de coquillage, emulsion iodée et salicorne Plat pâtes maison, roquette, parmesan et cécina di leon Dessert coupe amérika,glace vanille, confit de lait, brownie et miettes de cookies

JEUDI

Entrée tataki de magret de canard de la maison mitteault
Plat pavé de boeuf de chez laurent point, sauce gorgonzala
Salade de sucrine au boeuf séché
Dessert Les peunes du coin a l'aloe 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 cremé gingembre/soja

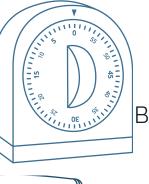
Escargots de l'escargoterie du Sorcin en ravioles, Crème vichyssoise froide et ail des ours

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



0



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 (Possiblité Végan)

Poisson au fil du marché (nous consulter)

Homard Bleu sauce Béarnaise Demi+12€ Entier +24€ (pour une personne)

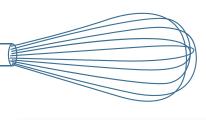
Côte de veau Limousine de chez Laurent Point pour 2 personnes à partager
Rôtie au beurre, jus simple et moutarde à l'ancienne

Entrecôte grillée race à viande Française de chez Laurent Point Minimum 350 g +15€

Côte de bœuf grillée race à viande Française de chez

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





Prix nets service compris

0



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 salat Jambon iberique, compotée tomat'o chorizo

It's not a fucking big mac +4€ 270g Steak smashé, cheddar, sauce big, laitue bio

RAGNAR 98€

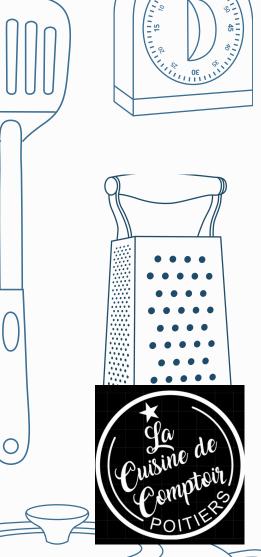
Le burger/côte de bœuf à partager de 2kg600! Uniquement bleu chaud pas de modifications! 🐧 te de Boeuf, cécina de leon, tomme artisanale du bois soleil laitue bio, sauce big et pickles maison Hors menu à partager à 2,3 ou 4 vikings Servi aux groupes du Festival de Métal de saint georges lès Baillargeaux 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

0

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



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.



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