



# 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 "Abysses" Champion Sud-Ouest de la Coupe de France  
**14,90€**

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€**

**A la carte midi et soir**

**Frichps incluses**

**30% de réduction sur le prix à la carte**

## 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€**

## 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 4 MAI

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 FERMETURE EXCEPTIONNEL



## MERCREDI LOUISE

Entrée esturgeon fumé maison

Plat couillette de cochon et polenta crémeuse

Dessert crème brûlée à la vanille

## JEUDI OLIVIER

Entrée petite brandade de dorade rose

Plat jarret de bœuf braisé bourgeoise

Dessert mille-feuille vanille

## VENDREDI SAMI

Entrée croustillant d'aiglefin aux légumes bio

Plat mix grilled, bbq et quinoa

Dessert vacherin minute aux pommes bio

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

Tartare de poissons fumés

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 16,90€

Pistache et abricot

Prix nets service compris

# PLATS

Tartare de bœuf Limousin 19€

préparé par nos soins  
chèvre fermier et enoki

Carottes nouvelles rôties, vierge de saison 18€

Huile de tagette 🌿 (dispo en Végan)

Poisson 22€

au fil du marché

Pavé de veau limousin grillé émulsion à l'ail des ours et miso 24€

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

🔥 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

**"VG" 19,90€**

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

**"Abyesse" 24,90€**

Burger Champion 2026 Sud-Ouest à la Coupe de France

Bun spiruline/origan, steak de boeuf limousin au gomasio

Gruyère selection MOF Laetitia Gaborit

Nori/raison de mer/salicorne

**"It's not a fucking big mac" 24,90€**

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

## 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

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

Prix nets service compris

\*carte des allergènes disponible au bar