

LE COMPTOIR

SAINT-EMILION

ENTREES

CEVICHE DE DAURADE, GEL HIBISCUS ET TARTARE DE CITRONS CONFITS	14,50 €
Gilt-head bream ceviche, hibiscus jelly, and candied lemon tartare	
GASPACHO DE TOMATES ET PÊCHES, CRÈME DE CHÈVRE FRAIS AUX HERBES	9,00 €
Tomato and peach gazpacho, fresh goat cheese cream with herbs	
SUCRINE BRAISÉE, CHIPS DE LARD ET CRÈME DE PARMESAN	9,50 €
Braised sucrine, bacon chips and parmesan cream	
MAGRET FUMÉ MAISON, GEL À LA BETTERAVE, PICKLE DE RADIS	11,00 €
Homemade smoked duck breast, beetroot gel, pickled radish	
FOIE GRAS MI CUIT, CHUTNEY D'OIGNONS AUX FIGUES	18,00 €
Half-cooked foie gras, onion chutney with figs	
ENTREE DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI, VOIR ARDOISE)	7,00 €
Starter of the day (lunch at only, see slate)	

PLATS

FILET DE CANETTE, SAUCE BIGARADE, CEBETTES SNACKÉES ET PURÉE D'AIL	19,50 €
Duck fillet with bigarade sauce, sautéed spring onions, and garlic puree	
BURGER DU COMPTOIR, SAUCE CHEDDAR AFFINÉ AU WHISKY, OIGNONS ROUGE AU VINAIGRE, SUCRINE, STEAK 150 GR	21,00 €
Comptoir burger, whisky-aged cheddar sauce, pickled red onions, sucrine lettuce, 150g steak	
TATAKI DE THON, WAKAMÉ, SAUCE SOJA, LÉGUMES DU MOMENT	24,00 €
Tuna tataki, wakame, soy sauce, seasonal vegetables	
PICANHA DE VEAU, JUS À LA TRUFFE DE BOURGOGNE, ESPUMA DE POMME DE TERRE AU XÉRÈS ..	26,00 €
Veal picanha, Burgundy truffle sauce, sherry potato espuma	
ENTRECÔTE GRILLÉE FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF, SAUCE CHIMICHURRI	29,90 €
Grilled rib eye with beef fat fries, chimichurri sauce	
 CURRY DE LÉGUMES	15,50 €
Vegetable curry	
PLAT DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI, VOIR ARDOISE)	15,00 €
Today's special (only at lunch, see slate)	

SALADES

SALADE FAÇON LIBANAISE (TOMATE CERISE, MENTHE, AIL, PICKLE CONCOMBRE, HOUMOUS ET TUILES DE GALETTE DE BLÉ, VINAIGRETTE : MIEL ET CITRON)	15,50 €
Lebanese-style salad (cherry tomatoes, mint, garlic, pickled cucumber, hummus and wheat galette chips, dressing: honey and lemon)	
SALADE COCO GAMBAS (SALADE, TOMATES, GRAINE DE SÉSAME, GAMBAS, OIGNONS NOUVEAUX, VINAIGRETTE FAÇON THAÏ: LAIT DE COCO, BEURRE DE CACAHUËTE, SAUCE SOJA, CITRON VERT, POIVRONS CONFITS SUCRE ROUX)	16,50 €
Coconut shrimp salad (Salad, tomatoes, sesame seeds, prawns, spring onions, Thai-style dressing: coconut milk, peanut butter, soy sauce, lime, candied peppers, brown sugar)	

MENU ENFANT * Max 10 ans

SIROP À L'EAU + **POULET** + FRITES MAISON
Syrop with water + chicken + homemade fries

MOELLEUX AU CHOCOLAT
OU

2 BOULES DE GLACE (VANILLE, FRAISE OU CHOCOLAT)

Chocolate cake or 2 scoops of ice cream (vanilla, strawberry or chocolate)

10,00 €

SUPPLEMENTS

FRITES	2,50 €
SALADE	2,50 €
BEURRE	1,00 €
HUILE D'OLIVE EXTRA "L'OLI"	2,50 €

DESSERTS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES (TOME A L'AIL DES OURS, ROCAMADOUR, SAINT NECTAIRE FERMIER).. Plate of 3 cheeses (Garlic wild leek tome, Rocamadour, Farmhouse Saint Nectaire)	13,00 €
SOUPE D'ANANAS MANGUE, SORBET PASSION	9,00 €
Pineapple mango soup, passion fruit sorbet	
ENTREMET CHOCOLAT, BISCUIT BRETON AU CHOCOLAT, GANACHE CHOCOLAT, CRÈME MONTÉE, ... TUILE CHOCOLAT Chocolate entremet, chocolate Breton biscuit, chocolate ganache, whipped cream, chocolate tile	10,50 €
TARTE REVISITÉE À LA NECTARINE FUMÉE	10,00 €
Reimagined tart with smoked nectarine	
PROFITEROLE CARAMEL BEURRE SALÉ, SAUCE CARAMEL VANILLE	11,50 €
Caramel salted butter profiterole, vanilla caramel sauce	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12,50 €
Gourmet coffee or tea	
DIGESTIF GOURMAND	14,00 €
Gourmet Digestif	
DESSERT DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI, VOIR ARDOISE)	7,00 €
Today's special (only at lunch, see slate)	

MENU DU JOUR

Uniquement le midi / hors week-end et jours fériés / voir ardoise

Only at noon / outside weekends and public holidays / see chalkboard Outside weekends and public holidays

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

Starter + main course or main course + dessert

22,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Starter + main course + dessert

29,00 €

Taxes et services compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés.

Le registre des allergènes contenus dans nos plats est disponible à votre demande auprès de l'équipe