

LE COMPTOIR

SAINT-EMILION

ENTREES

TATAKI DE PATATE DOUCE, CONDIMENT AVOCAT/WASABI	9,00 €
Sweet potato tataki, avocado/wasabi condiment	
AUBERGINE CONFITE, CRÈME TAHINI AUX HERBES	11,00 €
Confit eggplant, herb tahini cream	
TOMATES D'ANTAN MARINÉES À LA VANILLE ET BASILIC, ESPUMA BURRATA, GEL PASTÈQUE	13,50 €
Old tomatoes marinated in vanilla and basil, burrata foam, watermelon gel	
FOIE GRAS MI CUIT, CONFIT D'OIGNONS À LA RHUBARBE	16,00 €
Half-cooked foie gras, rhubarb onion confit	
ENTREE DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI, VOIR ARDOISE)	7,00 €
Starter of the day (lunch at only, see slate)	

PLATS

BALLOTINE DE VOLAILLE, SAUCE PORTO, ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE TARTUFATA	19,00 €
CHICKEN BALLOTINE, PORTO SAUCE, TARTUFATA MASHED POTATOES	
ESPADON SNACKÉ SAUCE COCO CURRY, LEGUMES DU MOMENT	21,00 €
SPOTTED SNAKE WITH COCONUT CURRY SAUCE, SEASONAL VEGETABLES	
QUASI DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE, JUS AU THYM, CRÉMEUX DE PATATE DOUCE À LA VANILLE	25,00 €
QUASI OF VEAL LOW TEMPERATURE, THYME COOKING JUICE, CREAMY SWEET POTATO WITH VANILLA	
ENTRECÔTE GRILLÉE FRITES À LA GRAISSE DE BOEUF, SAUCE BÉARNAISE MAISON	29,90 €
GRILLED RIB EYE WITH BEEF FAT FRIES, HOUSE-MADE BEARNAISE SAUCE	
 DAHL DE LENTILLES CORAIL AU LAIT DE COCO ET GARAM MASALA	16,00 €
CORAL LENTILS WITH COCONUT MILK AND GARAM MASALA	
PLAT DU JOUR (UNIQUEMENT LE MIDI, VOIR ARDOISE)	15,00 €
Today's special (only at lunch, see slate)	

SALADES

SALADE GRECQUE (SALADE, TOMATE, PICKLES DE CONCOMBRE, ORIGAN, FETA, OLIVE, POIVRONS, CÂPRES)	15,50 €
Greek salad (salad, tomato, cucumber pickles, oregano, feta, olives, bell peppers, capers)	
SALADE COCO GAMBAS (SALADE, TOMATES, GRAINE DE SÉSAME, GAMBAS, OIGNONS NOUVEAUX, VINAIGRETTE FAÇON THAÏ: LAIT DE COCO, BEURRE DE CACAHUÈTE, 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

ABRICOTS RÔTIS AU ROMARIN, GEL MANGUE	9,50 €
Roasted apricots with rosemary, mango jam	
MOELLEUX A LA PISTACHE COEUR COULANT À LA FRAMBOISE SORBET CITRON VERT	10,50 €
Strawberry soup, mint jelly, basil sorbet	
BANOFEE CAKE (SPECULOOS, BANANES CARAMELISEES, MASCARPONE VANILLEE)	9,00 €
Banoffee cake (speculoos, caramelized bananas, vanilla mascarpone)	
MOUSSE AU CHOCOLAT TIEDE, ÉCRASÉ DE GRENADE, HUILE D'OLIVE	10,00 €
Warm chocolate mousse, crushed pomegranate, olive oil	
ASSIETTE DE 3 FROMAGES (SELON SÉLECTION)	13,00 €
Plate of 3 cheeses (according to selection)	
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 / voir ardoise
Only at lunch / see slate

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
Starter + main course or main course + dessert

22,00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
Starter + main course + dessert

29,00 €