

LE COMPTOIR

— S A I N T - E M I L I O N

ENTRÉES

- **Velouté de courgettes**, huile d'herbes • 9 €
- **L'œuf mayo** revisité (œuf parfait , syphon mayo encre de seiche, chips de lard) • 10 €
- **Feta snackée**, sauce chimichurri, pastèque, gel aux herbes • 14 €
- **Esturgeon confit** au sel fumé, fricassée de shiitaké, réduction de crémant au safran • 18.5 €
- **Foie gras mi cuit**, chutney de pêche à la menthe • 19 €
- **ENTRÉE DU JOUR** • 8 €
*(uniquement le midi en semaine, voir ardoise)

PLATS

- **Ballotine de volaille** au serrano, polenta snackée aux herbes, jus au thym • 21 €
- **Burger du Comptoir** (compotée d'oignons vinaigré, sauce au paprika fumé et miel, cheddar, frites à la graisse de bœuf) • 21 €
- **Poulpe grillé** en persillade , mini légumes de la ferme de la tour du pin à Saint-Emilion • 23 €
- **Pavé de bar** snacké, sauce vierge aux olives et combava, compotée de fenouil et pomme granny Smith • 28 €
- **Entrecôte**, frite à la graisse de bœuf beurre maitre d'hôtel • 30 €
(os à moelle/ persillade en supplément) • 6 €
-  **Arancinis au comté**, salade de roquette et vinaigrette au citron • 16 €
- **PLAT DU JOUR** • 15 €
*(uniquement le midi en semaine, voir ardoise)

* Max 10 ans

MENU ENFANT • 10 €

SIROP À L'EAU + **STEAK HACHÉ**+ **FRITES** MAISON
Syrop with water + steak+ 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)

SUPPLÉMENTS

FRITES	2.50 €
SALADE	2.50 €
BEURRE	1.00 €
HUILE D'OLIVE	2.50 €

DESSERTS

• Assiette de 3 fromages • 13 €

(Tome à l'ail des ours, Bleu d'Auvergne, Saint Nectaire fermier)

• Le Citron (financier, granité citron, crème mascarpone au citron et gel citron) • 9 €

• Crème brûlée chocolat • 9 €

• Dôme à la mangue (crèmeux mangue, insert mangue fraîche et citron vert, biscuit dacquoise coco) • 10.5 €

• La Fraise (namelaka, tartare de fraise au basilic, gel fraise/poivre de timut, sorbet fraise) • 12 €

• Café ou thé gourmand • 12.5 €

• Digestif gourmand • 14 €

• DESSERT DU JOUR • 8 €

*(uniquement le midi en semaine, voir ardoise)

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

24 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Starter + main course + dessert

30 €

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