

LE COMPTOIR

— S A I N T - E M I L I O N

ENTRÉES

- L'ASPERGE BLANCHE EN TERRE MER SABAYON CITRONNE ET OEUFS DE TRUITES • **14.5 €**
- LE BOEUF EN TATAKI SESAME NOIR CITRONELLE ET GINGEMBRE • **15.5€**
- TARTARE DE SAUMON BOMLO VINAIGRETTE ACIDULEE, POLLEN D'ABEILLES, GRAINES DE PAVOT ET BILLES DE CITRON • **15 €**
- DECLINAISON AUTOUR DE LA CAROTTE (rôtie, réduction de pamplemousse, pickles), ANGUILE FUMEE • **12.5 €**
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT TUILE AU GRUE DE CACAO, CHUTNEY ANANAS ET GEL D'OIGNONS CAMELISES • **19 €**
- ENTRÉE DU JOUR • **8 €**
(uniquement le midi en semaine, voir ardoise)

PLATS

- ENTRECÔTE DE BOEUF FRANCAISE GRILLEE, FRITES A LA GRAISSE DE BOEUF, ECHALOTES CONFITES AU VIN ROUGE • **30 €**
- LE THON MI-CUIT, PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE, RIZ SAUVAGE SAUTE • **26.5 €**
- LE CABILLAUD EN CROUTE D'ANETH RÔTI AU FOUR, CREMEUX DE PATATE DOUCE, BEURRE BLANC AU CHORIZO • **25 €**
- LA CÔTE DE VEAU (1 PERSONNE), HARICOTS COCO A L'HUILE DE NOIX ET MOUSSE BEARNAISE • **24 €**
-  CHOUX FLEUR RÔTI AU MIEL ET ROMARIN, CREMEUX DE CAROTTES • **15 €**
- LE MAGRET IGP SUD OUEST, JUS REDUIT AU PORTO, PORTOBELLO FARCI A LA CREME D'AIL ET PARMESAN • **29 €**
- 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 €

DESSERT

• ASSIETTE DE 3 FROMAGES • 13 €

(TOME A L'AIL DES OURS, BLEU D'Auvergne, SAINT NECTAIRE FERMIER)

• RHUBARBE POCHÉE AU SIROP, BISCUIT SABLE, MOUSSE CHOCOLAT
BLANC/VANILLE • 11 €

• BROWNIE A LA NOIX DU PERIGORD, GANACHE MONTEE CHOCOLAT
CAFÉ, CAMEL LACTE • 9.5 €

• LE MACARON AU CITRON • 11 €

• CREME BRÛLÉE A L'ORANGE • 9 €

• 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 €