

VENTE A EMPORTER

12H00/14H30 ET 19H00/22H00
APPELES/RÉSERVES/RÉCUPÉRÉS
PRÊT EN 5 MINUTES

BURGER

9,90€

Smash burger en 1 ou 2 steaks

Hard As A Rock en 1 ou 2 steaks

Avocado 🌿

It's not a fucking BigMac **14,90€ (560g)**

tous nos burgers sont disponibles sans gluten

Frichps maison **3,90€**

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

98€

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

EXTRAS ET CÔTE DE BOEUF

Côte de Boeuf race à viande française sélection Laurent Point

cru 39€/kg

cuite 48,90€/kg

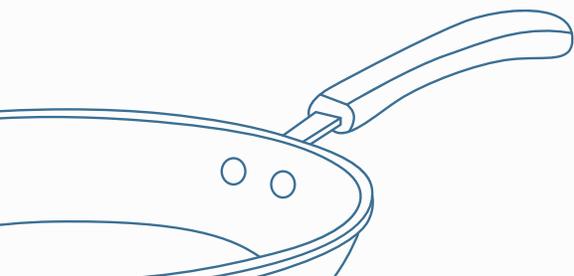
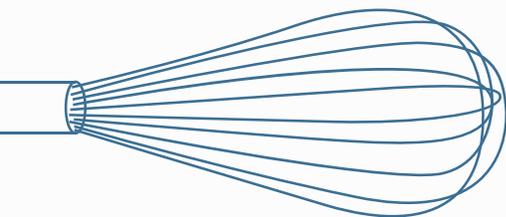
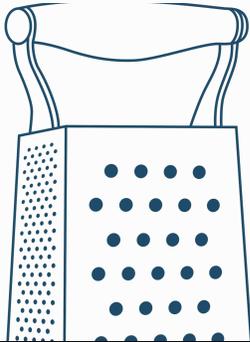
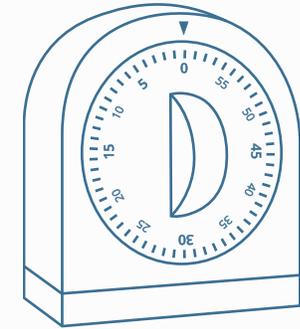
Miel local de nicolas ouvrard 12,90€ le kg

Foie gras mi-cuit 115€ le kg

Cookies les 3 à 4,80€

Sélection de bières locales et artisanales de 4,90€ à 6,90€

Vins, nous consulter.



SEMAINE DU 22 SEPTEMBRE

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

Entrée terrine de boeuf vigneronne

Plat carpaccio de tomates anciennes, basilic et gambas

Frichps à partager

Dessert Pot de crème au chocolat

MERCREDI

Entrée panna cotta de mozzarella di bufala
basilic et tomates cerises

Plat Pasta maison, cécina di leon et parmesan di regiano

Dessert comme une tarte au citron vert, granité au saké
souvenir de repas chez Natsukaya à biard

JEUDI

Entrée le Classique Talmousse en Tricorne au chèvre fermier

Plat Piece de Boeuf de notre Boucher Laurent, crème de patate douce

Dessert tarte amandines aux pêches et à la verveine

VENDREDI

Entrée tonnato porco

Plat cochon rôti et gratin de courgettes à la livèche

Dessert gateau de pain au mûres et à la vanille

Coulis de fruits rouges

Prix nets service compris

LA CARTE

Les Frichps (frites/chips) maison sont comprises dans votre plat, à volonté et à partager, ainsi qu'une garniture de saison

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 15€

TAPAS la planche 3/4 personnes 28€

Cécina di Léon à partager 12€

(Boeuf séché fumé de chez Ezequiel)

ENTRÉES

Moutabal d'artichaut 🌿 (Végan) 8€
artichaut en barigoule, tahini et poppadom

Carpashimi 12€

Fines tranches de thon légèrement fumé en chaud
froid, jus d'arêtes crémé gingembre/soja

L'Oeuf 65° 12€ (🌿 dispo en végé)

mousse de pommes de terre et foie gras de la
Maison Mitteault

Pigeon du renard rouge et Escargots du sorcin 14€

Émulsion aux chanterelles des Moulières

Foie gras mi-cuit de la Maison mitteault 16€

Nori/agrumes/crackers au sel de mer

Prix nets service compris

PLATS

Tartare de bœuf Limousin 18€
préparé par nos soins
chèvre fermier et enoki

Céleri rôti et baba ganoush 17€ 🌿 (dispo en Végan)
de carotte, condiment à l'ail noir

Poisson 20€
au fil du marché

Magret de canard de la Maison Mitteault
Condiment Gochujang
Demi 22€
Entier 32€

Poulpe grillé 26€
condiment citron confit/fumé

Pied de Cochon farci au Foie gras 24€

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

Prix nets service compris

burgers

“Smash Burger” 19€

simple ou double

Steak de 90g semi smashé/cheddar/Bacon/BBQ/Yummy/
Pickles maison

“Avocado” 17€ 🌿 (Dispo en végan)

Avocat/Faisselle de Chèvre Fermier/Zaatar/Salades/Pickles

“Hard As A Rock” 21€

simple ou double

Steak de 90g semi smashé/Fourme
d’Ambert/Bacon/BBQ/Yummy/Pickles maison

“It’s not a fucking big mac” 24€

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

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 Ragner

DESSERTS

Ardoise de fromages du marché 10€

Comme une Laine de Brebis 10€
fruits noirs, yaourt de brebis de la Ferme du Bois Soleil

Moelleux au Chocolat de la Maison Weiss 10€
Amandes et Nougatine

Fromage blanc à l'amande 7€
miel local et granola de fruits secs

Churros maison 9€
Vanille de chez Maurisaveur et Confit de lait

La Pomme en cuisson de 7 heures 9€
Crème Fraîche et Caramel laitier

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 événements privés

Prix nets service compris

*carte des allergènes disponible au bar