

CARTE



LE COMPTOIR
de ROSEMONDE

DÉCOUVREZ LES SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS



797 RUE MAX PLANCK 31670 LABÈGE

TELEPHONE : 05 61 47 45 64 - 06 17 86 25 13
WWW.LECOMPTOIRDEROSEMONDE.COM



MENU

FORMULE MIDDY

*lundi au vendredi midi

Entrée - Plat 17€50

Plat - Dessert 17€50

Entrée - Plat - Dessert 21€50

Entrée

Samoussa au boeuf

Samoussa aux légumes

Rouleau de printemps au poulet

Alloco

Entrée du moment

Plat

Mafé au poulet

Yassa au poulet

Rougail saucisses

Plat Végétarien

Plat du moment

Dessert

Blanc manger coco au coulis de mangue

Choco Bueno

Dessert du moment

MENU MIDI ET SOIR

*lundi au vendredi

Entrée - Plat 25€00

Plat - Dessert 25€00

Entrée - Plat - Dessert 29€50

Entrée

Avocat créole aux crevettes

Accras de morue

Assiette exotique

Plat

Brochette de boeuf

Garba de thon (Attiéké à l'ivoirienne)

Brochette de gambas

Choukouya de poulet

Poisson Braisé (Bar ou Dorade) + 2€

Dessert

Crumble ananas banane spéculos

Café ou Thé gourmand

Mi cuit au chocolat

Crème brûlée au baobab

A LA CARTE

Nos Entrées

Samoussa au bœuf OU aux légumes - 6€

Un délicieux mélange de viande de bœuf, ou de légumes, d'épices douces non piquantes, vermicelle de riz, marinade maison, enveloppé dans une fine pâte croustillante.

Rouleau de printemps au poulet - 6€

Savourez notre rouleau de printemps au poulet maison qui allie tendreté et croustillant, garnis de légumes frais et savoureux. Enveloppés dans une fine feuille de blé et délicatement frits.

Alloco - Frites de banane plantain - 6€

Découvrez l'alloco, des tranches de bananes plantain mûres, frites jusqu'à obtenir une texture croustillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur.

Accras de morue - 7€

De délicieuses bouchées de morue OU de crevettes assaisonnées, frites jusqu'à obtenir une texture croustillante et dorée.

Avocat créole aux crevettes - 7€

Une Avocat bien mûr, servi frais, garni de crevettes sautées à l'ail, au citron vert et aux herbes pays.

Tempura de Gambas - 14€

Des gambas fraîches, enrobées d'une pâte légère et croustillante, accompagnées d'une sauce soja maison et d'une touche de gingembre frais. Un délice de texture et de saveurs.

Tapas exotique à partager (2personnes) - 14€

Un voyage culinaire avec une sélection de délices exotiques : alloco (frites de bananes plantain), accras de morue , rouleau de poulet et samoussas au bœuf. Un assortiment gourmand et varié à partager ou à savourer seul.

Brochettes de boeuf kankankan 14€

Morceaux de bœuf tendres marinés dans un mélange traditionnel d'épices guinéennes (kankankan), grillés. Servies avec des rondelles d'oignons, du piment et une garniture de plantains frits.

A LA CARTE

Nos Plats

Rougail saucisses - 16€

Savourez notre rougail saucisses préparé avec des saucisses fumées au barbecue, mijotées dans une sauce tomate aux saveurs créoles. Accompagné de riz parfumé et de légumes croquants.

Yassa au poulet - 16€

Du poulet mariné, imprégnés d'une marinade traditionnelle, aux oignons caramélisés, jus de citron, ail et moutarde. Accompagné de riz parfumé et de légumes croquants.

Mafé au poulet 16€ - OU au boeuf + 3€

Ce plat est préparé avec des morceaux de bœuf tendres marinés, servi avec une sauce onctueuse à base de pâte d'arachide, de tomates et d'épices savamment dosées. Accompagné de riz parfumé et de légumes croquants.

Plat Végétarien - 16€

Nos sauces yassa et mafé sont proposés en option végétarienne. Choisissez votre sauce, elle sera servie accompagnée de tofu mariné, d'un chili de haricots noirs, Accompagné de riz parfumé et de légumes croquants.

Filet de poisson - 18€

Un filet de poisson frais, cuit à la perfection pour une chair tendre et savoureuse. Accompagné de son gratin dauphinois, d'une sauce légère, ce plat offre un équilibre subtil entre fraîcheur et finesse.

Brochette de gambas - 19€

De succulentes gambas marinées et grillées, nappées d'une sauce crémeuse aux gambas onctueuse. Accompagnées de légumes de saison croquants et de risotto.

***Nos plats ne sont pas piquants, n'hésitez pas à demander notre piment maison 😊**

A LA CARTE

Nos Grillades

Burger Afro et frites de bananes plantain - 19€

Un burger inspiré des saveurs africaines, avec un steak haché 150G, du cheddar des tranches de frites de bananes plantain et une sauce crème et une sauce aux oignons confits marinée à l'épice kefta, de la persillade..... vous offrira une expérience gustative unique.

Brochettes de boeuf - 19€

Du bœuf tendre, grillés à la plancha Accompagnée frites de pomme de terre et de salade et d'une sauce maison

Garba de thon (Attiéké à l'ivoirienne) 21€

Spécialité Ivoirienne emblématique, Filet de thon délicatement doré, accompagné d'attiéké (semoule de manioc) Sublimé par une touche d'oignons croquants, de tomates fraîches et d'un condiment relevé ou d'une sauce tomate douce. Un plat authentique, généreux et convivial, qui transporte directement dans les rues animées d'Abidjan.

Choukouya de poulet 21€

Poulet mariné aux épices africaines, lentement grillé au feu de bois pour révéler des arômes fumés et intenses. Servi avec sa garniture parfumée, ce plat emblématique réunit authenticité et raffinement autour d'une expérience culinaire conviviale.

Poisson Braisé (Bar ou Dorade) - 23€

Dégustez un poisson entier selon arrivage, cuit au four , mariné aux épices africaines, une délicieuse sélection qui met en valeur les saveurs marines uniques, enrichies par des épices africaines traditionnelles.

Accompagnement au choix

Attiéké (semoule de manioc) - Alloco (Frites de bananes plantain) - Igname - Frites de pommes de terre - Gratin dauphinois - Riz - Légumes

PLAT AFRICAIN

Plat traditionnel africain

Thiep bou dien - 23€

Embarquez pour un voyage culinaire au cœur de l'Afrique de l'Ouest avec notre Thiep, véritable emblème de la cuisine sénégalaise. Ce plat met à l'honneur du poisson frais, délicatement mariné dans un mélange d'épices locales, mijoté dans une sauce tomate riche et parfumée. Accompagné d'un riz savamment cuit qui absorbe toutes les nuances du bouillon, et agrémenté de légumes croquants, chaque bouchée offre un équilibre subtil entre douceur, acidité et une pointe d'épices. Un véritable hommage aux traditions maritimes et à l'authenticité des recettes ancestrales.

Foutou - Sauce graine au boeuf - 23€

Découvrez une invitation au voyage culinaire avec ce plat emblématique d'Afrique de l'Ouest. De tendres morceaux de bœuf mijotés dans une sauce onctueuse préparée à partir de graines de palme soigneusement sélectionnées se marient à un subtil mélange d'épices traditionnelles, d'oignons fondants et de tomates mûries au soleil. Ce mariage de saveurs offre une profondeur aromatique intense, légèrement fumée et équilibrée par une pointe d'acidité.

Kédjénou de pintade- 25€

Embarquez pour un voyage culinaire en Afrique de l'Ouest avec notre Kedjenou de poulet, un véritable trésor de la cuisine ivoirienne. Tendre et juteux, le poulet est mijoté lentement dans une cocotte hermétique avec un bouquet d'épices traditionnelles, d'herbes fraîches et de légumes locaux. Cette cuisson douce permet aux arômes de se concentrer, révélant une harmonie subtile entre épices et douceur.

Ndolé Camerounais - 25€

Plat traditionnel du Cameroun à base de feuilles vertes (ndolé), mijotées avec une sauce onctueuse aux arachides pilées. Garnies de crevettes grillées, de viande et de morue, ces saveurs se marient parfaitement avec du riz, des plantains frits, des bâtons ou du manioc. Un plat emblématique, généreux et raffiné, qui incarne toute la richesse de la cuisine camerounais

Soupe du pêcheur - 45€

Plongez au cœur des traditions maritimes africaines avec notre Soupe du Pêcheur. Ce bouillon généreux et parfumé marie avec finesse poissons frais, crevettes, escargots africains, crabes et homard mijotés lentement avec tomates juteuses, oignons, gombo, aubergine, ail, djansang et gingembre, servi avec de l'attiéké à l'huile rouge. Rehaussée d'un subtil mélange d'épices locales et d'une pointe de piment, cette soupe incarne l'authenticité et la chaleur des côtes africaines.

A LA CARTE

Nos Desserts

Blanc manger coco au coulis de mangue - 6€

Savourez notre exquis blanc manger coco, une délicieuse douceur créole qui allie la richesse de la noix de coco à une texture légère et fondante. Ce dessert est délicatement accompagné d'un coulis de mangue frais et fruité, apportant une note acidulée qui équilibre parfaitement la douceur de la noix de coco.

Mi cuit au chocolat - 6€

Savourez notre irrésistible mi-cuit au chocolat, délicatement fondant à l'intérieur, offrant une expérience chocolatée intense à chaque bouchée.

Choco Bueno - 6€

Crème brûlée au baobab - 7€

Une revisite exotique du grand classique français : une crème onctueuse infusée à la poudre de baobab, apportant une subtile touche acidulée et fruitée. Recouverte d'une fine couche de caramel croquant flambé à la perfection. Une expérience gourmande et surprenante, mêlant douceur et exotisme en une seule bouchée.

Crumble ananas banane spéculos - 7€

Des morceaux d'ananas frais et de bananes rôtis au beurre et légèrement caramélisés, associés à de la banane fondante, le tout recouvert d'un généreux crumble au Spéculoos, croustillant et parfumé.

Dègué - 7€

Un dessert traditionnel ivoirien à base de semoule de mil ou de couscous fin, mélangé à un yaourt crémeux et légèrement sucré. Rafraîchissant et nourrissant, le dègué est une douceur à la fois simple et savoureuse.

Café Gourmand - 7€

Café expresso corsé ou thé parfumé, accompagnés d'une sélection de douceurs sucrées.

CARTE

des Boissons



LE COMPTOIR
de ROSEMONDE

Les Eaux & Soft

SIROP 25CL..... 2€50

Grenadine - Fraise - Pêche - Passion - Orgeat - Fleur d'hibiscus

SODA 33CL.....3€50

Coca Cola - Coca cola Zero - Orangina - Fuze tea

JUS.25CL.....3€50

Pomme - Ananas - Fleur d'hibiscus - Gingembre

EAU 50CL.....3€50

Plate ou Pétillante

Les Cocktails Alcoolisés

COCKTAIL À LA FLEUR D'HIBISCUS.....7€50

MOJITO PASSION.....7€50

PUNCH.....7€50

TI PUNCH.....5€50

Apéritifs

RICARD 4CL..... 4€50

PORTO ROUGE 6CL..... 4€50

MARTINI 6 CL..... 4€50

JACK DANIEL'S 4 CL 5€50

Bières Pressions

BIÈRE PRESSION 25 CL.....	4€00
BIÈRE PRESSION 50 CL.....	7€00
DEMI-SIROP.....	4€50

Digestifs (4 cl)

POIRE.....	5€00
ARMAGNAC.....	5€00
GET 27.....	5€00
LIMONCELLO.....	5€00
RHUM ARRANGÉ.....	5€00
MANZANA.....	5€00

Boissons chaudes

EXPRESSO.....	2€00
DÉCAFÉINÉ.....	2€00
DOUBLE EXPRESSO.....	3€00
THÉ.....	3€00

Les Vins Rouges

VERRE DE CORBIÈRES.....	4€50
ÉTANG DES COLOMBES (CORBIÈRES 2022).....	22€00
9 CLES MERLOT (PAYS D'OC).....	20€00

Les Vins Blancs

VERRE DE BAL DES PAPILLONS (MOELLEUX)	4€50
VERRE DE COUP DE CANON (SEC - SAUVIGNON).....	4€50
LES JARDINS DE ROCHEGUDE (SEC - GAILLAC).....	18€00
HORGELUS BAL DES PAPILLONS (MOELLEUX).....	22€00
COUP DE CANON (SEC - SAUVIGNON).....	24€00

Les Vins Rosés

VERRE DE TERRA SANTA (CORSE).....	4€50
KAIROS (VAR)	22€00
TERRA SANTA (CORSE).....	24€00

Champagne

BOUTEILLE DE 75CL.....	50€00
------------------------	-------

1/4 DE VIN.....	5€00
1/2 DE VIN.....	7€00
1L DE VIN.....	12€00

MENU ENFANT 12€50

Boissons

Jus de fruits - Sirop - Oasis - Ice tea

Plats

Mafé au poulet - Riz

Plongez dans les saveurs authentiques de l'Afrique de l'Ouest avec notre Mafé au poulet. Ce plat est préparé avec des morceaux de bœuf tendres marinés, servi avec une sauce onctueuse à base de pâte d'arachide, de tomates et d'épices savamment dosées. Accompagné de riz parfumé et de légumes croquants.

CheeseBurger - Frites de pommes de terre

Un burger jn steak de viande 100% bœuf tendre, garni de fromage fondant et d'une petite touche de ketchup. Le tout servi dans un pain moelleux, idéal pour les petites mains.

Accompagné de frites maison dorées à souhait, croquantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, parfaites pour tremper dans une petite sauce barbecue ou ketchup. Ce plat simple et équilibré est spécialement conçu pour éveiller les papilles des enfants tout en offrant un goût réconfortant et authentique.

Desserts

Glace 1 Boule

Une délicieuse boule de glace au choix parmi nos parfums gourmands : vanille, chocolat, fraise, caramel beurre salé, mangue, citron...

Mi cuit au chocolat

Un dessert irrésistible : un cœur fondant au chocolat noir, délicatement coulant à l'intérieur, cuit juste ce qu'il faut pour un parfait équilibre entre moelleux et gourmandise.

*** Jusqu'à 10 ans**

Horaires

LUNDI 12H00-14H00

MARDI 12H00-14H00

MERCREDI 12H00-14H00

JEUDI 12H00-14H00 / 19H00-23H00

VENDREDI 12H00-14H00 / 19H00-23H00

SAMEDI 19H00-23H00

DIMANCHE FERMÉ