

VENTE A EMPORTER

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

FORMULE BURGER/FRITES

Smash burger en 1 ou 2 steaks

Hard As A Rock en 1 ou 2 steaks

Avocado 🌿

It's not a fucking BigMac +4€

tous nos burgers sont disponibles sans gluten

12,90€

LE RÄGNAR/FRITES

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€

MENU DU COMPTOIR 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€

Menu comptoir (midi et soir)

(suppléments indiqués sur la carte en sus)

Entrée/plat/dessert 24,90€ frites incluses

Entrée/plat ou plat/dessert 19,90€

Plat seul 15,90€

EXTRAS ET CÔTE DE BOEUF

Côte de Boeuf race à viande française sélection Laurent Point

crue 39€/kg

cuite 48,90€/kg

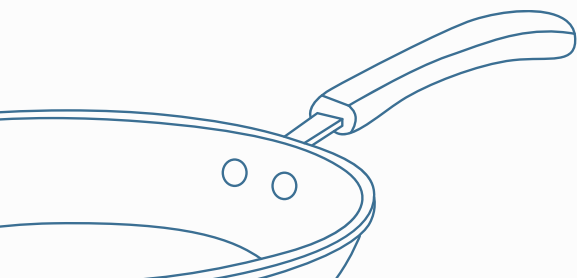
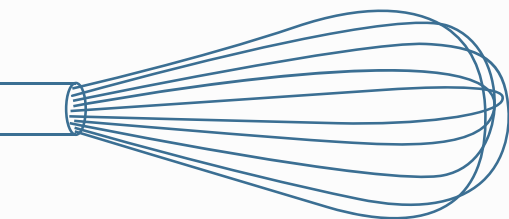
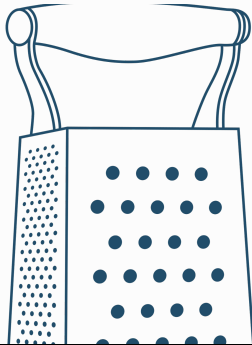
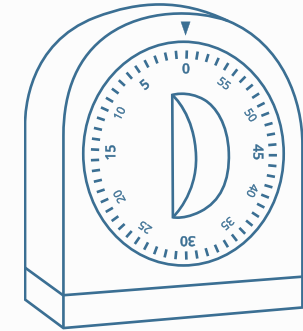
Miel local de nicolas ouvrard 12,90€ le kg

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 26 AOÛT

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 Boeuf"

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 pâté maison et pickles

Plat onglet de boeuf, beurre maitre d'hotel et frites maison

Dessert vacherin vanille/tonka/fraises de Christophe

MERCREDI

Entrée le poisson du jour à la flamme, crème d'aubergine et huile de tagette

Plat courgettes grillées, mozzarella di bufala et pesto

Dessert banane gratinée, sorbet exotique

JEUDI

Entrée poulet frit, condiment harissa mais qui pique pas trop du tout

Plat salade nicoise

oeuf, thon, anchois, légumes de saison

Dessert comme une pêche melba

VENDREDI

Entrée gnocchis maison et parmesan

Plat Aubergine à la parmigiana, vrai salers

Dessert sur un air de kouign amann, crème glacée à la vanille

Prix nets service compris

MENU DU COMPTOIR

32,90€ Entrée/Plat/Dessert

27,90€ Entrée/Plat ou Plat/Dessert

19,90€ Plat seul et frites à volonté

Les Frichps (frites/chips) maison sont comprises avec votre plat, elles sont à partager et à volonté.

Menu des Drôles 11,90€ Max 10 ans

Entrée/Plat ou Plat/Dessert à la carte

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

Pana cotta

Tomate/pesto de sarriette/mozzarella di bufala

Moutabal d'artichaut

artichaut en barigoule/tahini/poppadom

Carpashimi

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

L'Oeuf 65°

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

Foie gras mi-cuit de la Maison Mitteault +5€
Nori/agrumes/crackers au sel de mer

Prix nets service compris



PLATS

Magret de canard rôti de la Maison Mitteault
Gochujang (pâte de piment servie à coté)

Tartare de bœuf Limousin préparé,
chèvre fermier et enoki

Aubergine bio rôtie
vierge de légumes de saison, tahini

Poisson
au fil du marché

Poulpe grillé
condiment citron confit/fumé

Côte de veau
pour 2 personnes à partager
Rôtie au beurre, jus simple et moutarde de Lencloître

Entrecôte Limousine de Laurent Point
Minimum 350 g +15€

Côte de bœuf Limousine de Laurent Point
1 kg pour 2
1kg500 pour 3
2kg pour 4
+15 € par personne

Prix nets service compris

burgers

“Smash Burger”

simple ou double

Steak de 90g semi smashé/Cheddar/Bacon/BBQ/Yummy/
Pickles Maison

“Avocado” (dispo vegan)

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

“Hard As A Rock”

simple ou double

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

“It's not a fucking big mac” +4€

3 Steaks semi smashé, Cheddar, Sauce Big, Laitue bio et Pickles

RAGNAR 98€

Le Burger Côte de Bœuf à partager de 2kg600!

Cuisson Uniquement bleu chaud, pas de modifications!

Côte de Bœuf/Cécina de Leon/Tomme Artisanale

Laitue Bio/Sauce Big et Pickles Maison

Hors menu à partager à 2,3 ou 4 vikings

Catering du Fest de Métal “Baillarock” de St Georges lès Bx
pour les groupes

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

** Tous nos burgers sont disponibles sans gluten, à l'exception du
Ragnar

DESSERTS

Ardoise de fromages du marché

Comme une Laine de Brebis
ruits noirs et rouges, crème de la Ferme du Bois Soleil

Moelleux au Chocolat Weiss/Pistache,
ici c'est pas Dubaï!

Fromage blanc à l'amande
Miel local et granola de fruits secs

Churros maison
Vanille de chez Maurisaveur (86)
Confit de lait

Les fraises de Christophe Martin
Sabayon au Champagne

On a fait quelques vidéos sympas, tape "Florian on air la cuisine de comptoir" sur YouTube pour les voir!

LaLCuisine 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., Mariages et Événements privés.

Prix nets service compris

*carte des allergènes disponible sur demande au bar

