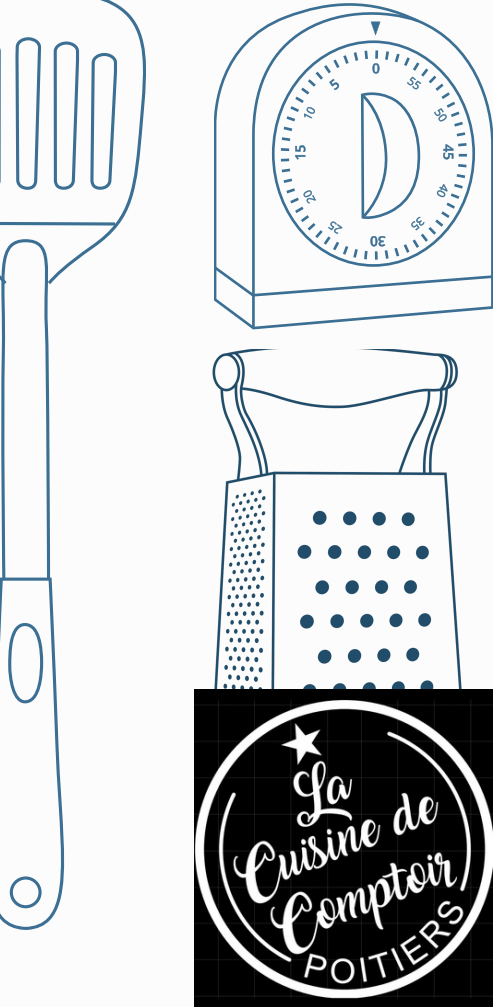




VENTE À EMPORTER

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

Smash burger en 1 ou 2 steaks **9,90€**

Burger "Galipette" **10,90€**

Burger Abysses Champion Sud-Ouest 2026" **14,90€**

It's not a fucking BigMac **14,90€ (560g)**
tous nos burgers sont disponibles sans gluten
Frichps maison **3,90€**

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€**

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

100€

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 crue 39€/kg
cuite 48,90€/kg

Miel local de nicolas ouvrad 12,90€ le kg

Foie gras mi-cuit 11,50€ les 100g

Cookies les 3 à 4,80€

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

Vins, nous consulter.

SEMAINE DU 21 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 OLIVIER

Entrée pressé de bœuf et condiment aux cèpes

Plat demi coquelet rôti et polenta crémeuse

Dessert gâteau de pain à la vanille et praliné maison

MERCREDI SABBIR

Entrée carpaccio de bœuf, ail des ours et parmesan

Plat spaghetti bolognaise

Dessert beignet d'Apicius et crème glacée à la vanille

JEUDI LOUISE/OLIVIER

Entrée Paté Richard II origine 1390

Plat Croque Madame Rolls

Dessert comme une tarte citron

VENDREDI SAMI

Entrée comme un céviche

Plat fish n'chips

Dessert crème brûlée à la vanille

Prix nets service compris

LA CARTE

Menu des Marmots 12,90€ Max 10 ans

Entrée/Plat ou Plat/Dessert au choix à la carte
(hors côte de boeuf et entrecôte)

Apéro à Partager

TAPAS la planche 1/2 personnes 16€

TAPAS la planche 3/4 personnes 30€

Cécina di Léon 16€

(Boeuf séché fumé)

Culatello 12€

Jambon grande réserve 14€



ENTRÉES

Falafels maison et labné 10€

🌿 vg dispo Végan

La truite fumé par nos soins 12€

L'Oeuf 65° 12€ 🌿 dispo en vg

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

Foie gras mi-cuit de la Maison mitteault 16€

Pistache et abricot

Prix nets service compris

PLATS

Tartare de bœuf Limousin 19€
préparé par nos soins
chèvre fermier et enoki

Courge rôtie 18€
Zaatar, faisselle de chèvre fermière
(Dispo en vegan)

Poisson 22€
au fil du marché

Le Classico Filet de Boeuf Limousin 24€
grillé sauce au poivre

Poulpe snacké, yuzu kosho et spiruline 26€
Version étoffée 38€

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

 Tous nos plats sont accompagnés d'une crème de légumes de saison et
de fromages maison bio qui sont à discrétion sur demande

Prix nets service compris

burgers

“Smash Burger” 19,90€

simple ou double

Steak de 90g semi-smashé/cheddar/Bacon/BBQ/Yummy

LE burger simple et efficace

“Abyssé” 23,90€

Burger Champion Sud-Ouest 2026 à la Coupe de France du Burger

Burger au boeuf sur le thème marin

“Galipette” 19,90€

Burger végétarien, Galipettes, cheese cream, roquette et
condiment cèpes/thym

La Galipette est née à Saumur, c'est le nom donné aux gros
champignons qui se retournent sous leur poids

“It's not a Fucking Big Mac” 24,90€

3 Steaks semi-smashés, cheddar, sauce big mac, laitue
caricature artisanale du burger éponyme

RAGNAR 100€

Le Burger des copains à la 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 tous les groupes suivants, au Fest de Métal “Baillarock” de
St Georges lès Bx

Igorrr, 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 Ragnar
et du burger Abyssé

DESSERTS

Ardoise de fromages du marché 10€

Riz au lait de la ferme des moulières (86) 9€

Rie soufflé, glace Vanille/Macadamia

Moelleux au Chocolat* Belle Hélène 10€

Poire/sauce chocolat/glace vanille

Fromage Blanc à l'Amande 7€

miel de nicolas et granola de fruits secs

La pomme des vergers de savoies 10€

en cuisson de 7 heures

Brioche et caramel salé

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.

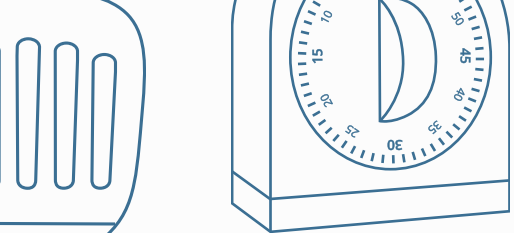
La Cuisine de Comptoir est aussi disponible à emporter.
N'hésitez pas à nous consulter pour vos repas sur
mesure, mariage et évènements privés

* notre chocolat vient de la maison valrhona à Tain
l'Hermitage

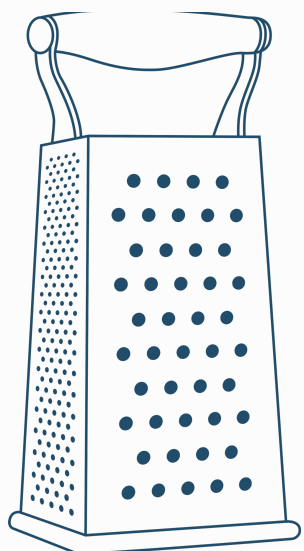
*carte des allergènes disponible au bar

Prix nets service compris

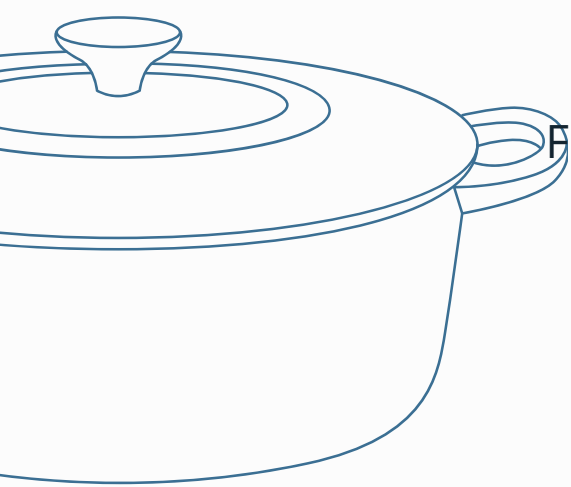
ALLERGÈNES



L'oeuf 65 dfhklmn
Falafels fjd
Carpaccio de lotte fimnd
Foie gras degl



filet boeuf fmnk
Aubergine fmnk
Poisson fhilmnk
Poulpe hjlmnk
Tartare hkmmk

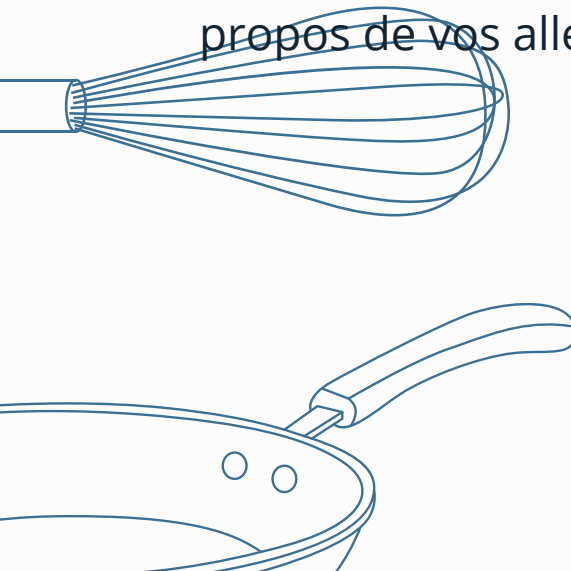


Entrecôte et côte aefhklmn
Burgers defklmn

Fromage du marché flmn
Fromage blanc gfe
Fraise dfh
Riz fh
Moelleux fh

A ARACHIDES
B CELERI
C CRUSTACÉS
D GLUTEN
E FRUITS A COQUE
F LAIT
G LUPIN
H OEUF
I POISSON
J MOLLUSQUES
K MOUTARDE
L SESAME
M SOJA
N SULFITES

LES BURGER À L'EXCEPTION DU
RAGNAR SONT DISPONIBLES
SANS GLUTEN N'HÉSITEZ PAS À
NOUS DEMANDER NOUS
POUVONS AUSSI AMÉNAGER UNE
PARTIE DE NOS PLATS



Le menu du marché change chaque semaine, merci de nous consulter à
propos de vos allergies et de vos intolérances alimentaires