

LA CARTE

STARTERS

GREEN LENTIL SALAD WITH GRIBICHE RELISH,
POACHED EGG AND GARLIC CROÛTONS 10.00€

MIX ROASTED TOMATOES TART WITH ROQUETTE SALAD 11.00€

CHILLED COURGETTE GASPACHO
WITH CRUNCHY GOAT CHEESE CRACKERS. 9.00€

MAINS

LE BURGER DU COMPTOIR 23.00€
*(BURGER MADE WITH MINCED CHALORAI BEEF, BÉARNAISE SAUCE,
YELLOW TOMATOES, COOKED ONION AND ICEBERG SALAD)*

BEEF TARTARE, MESCLUN SALAD,
ROASTED NEW POTATOES WITH SPICES 18.00€

ROASTED STUFFED CORNFED CHICKEN WITH PESTO,
GNOCCHIS AND GORGONZOLA CHEESE CREAM, 19.00€
ROQUETTE SALAD

ROASTED IRISH ORGANIC SALMON DELICE, 22.00€
CHEAK PEAS PURÉE WITH SESAMY AND FENNEL

SIDE DISHES :

- FRIED SEASONAL VEGETABLES 5.00€

- MASH POTATOES 5.00€

- GREEN SALAD 5.00€

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS SONT FAIT MAISON,
FABRIQUÉS QUOTIDIENNEMENT SUR PLACE ET À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
PRIX NETS T.T.C. AFFICHÉS EN EUROS, SERVICE COMPRIS
LES TICKETS RESTAURANTS SONT ACCEPTÉS UNIQUEMENT LE MIDI
LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

DE SAISON

DESSERTS

ALMOND AND PLUM PIE WITH SOFT CHEESE SORBET 9.00€

PISTACHIO "CRÈME BRÛLÉE" 10.00€

CRISPY CHOU STUFFED WITH PRALIN CREAM 8.00€

WARM CHOCOLATE PUDDING CAKE 10.50€
WITH VANILLA ICE CREAM (10 MIN)

SORBETS AND ICE CREAMS (THREE SCOOPS) 8.50€

VANILLA, CHOCOLATE, PISTACHIO, SALTED CARAMEL, YOGURT,

STARWBERRY, RASBERRY, BLACK CURRANT, LEMON, MANGO

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS SONT FAIT MAISON,
FABRIQUÉS QUOTIDIENNEMENT SUR PLACE ET À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
PRIX NETS T.T.C. AFFICHÉS EN EUROS, SERVICE COMPRIS
LES TICKETS RESTAURANTS SONT ACCEPTÉS UNIQUEMENT LE MIDI
LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES