

MAISON FONDÉE EN 1894

LE COMPTOIR DE LA GASTRONOMIE

ÉPICERIE FINE & RESTAURANT

Les Classiques

Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit maison, chutney et toasts.....26.00€

Duck Foie gras terrine, chutney and toast

Escalope de Foie gras de Canard poêlée
sur son pain d'épices et mesclun29.00€

Pan seared duck foie gras with ginger bread and mix salad

Carpaccio de Foie Gras de Canard cru au miel,
caramel balsamique et sel de Guérande32.00€

Duck foie gras Carpaccio with honey sauce and sea salt

Ravioles de Foie Gras de Canard à la crème de truffe 31.00€

Duck foie gras raviolis with truffles sauce

Magret de canard aux épices douces, purée de pomme de terre28.00€

Roasted duck breast with balsamic sauce and mashed potatoes

Parmentier de confit de canard, sauce aux champignons25.00€

Duck Shepherd's pie with mushroom sauce

Cassoulet gratiné du comptoir25.00€

Cassoulet comptoir style

Escargots de Bourgogne, très gros. Les 6 ou la douzaine12.50/23.50€

Burgundy snails: 6 or 12

Soupe à l'oignon gratinée du Comptoir 14.00€

Onion soup Comptoir style

Os à moelle gratiné, sel de guérande, salade mélangée
et pain grillé 12.00€

Baked marrow bone

Salade Gourmande : mesclun, bloc de foie gras de canard, gésiers,
magret fumé et manchon de canard, œuf dur25.00€

*Gourmande Salad : mesclun salad, duck foie gras, smoked duck,
gizzards, duck leg, egg and tomatoes*

Saumon Écossais fumé Maison concombres à la scandinave
et toasts de pain de mie26.00€

Home made Scottish Smoked Salmon, marinated cucumbers and dill

Assiette de saumon mariné Gravlax, pain de mie toasté24.00€

Gravlax (marinated salmon)and toasts

Caviar
Osciètre français Comptoir de la Gastronomie,
blinis et crème fraîche 30G/50G/100G 95.00€/155.00€/290.00€

French Caviar Osciètre «Comptoir de la Gastronomie»

Assiette découverte caviars
Baerii 10g et Osciètre 10g Comptoir de la Gastronomie69.00€

Assiette discovery plate

Baerii 10g and osciètre caviar 10g Comptoir de la gastronomie

Menu de Saison

ENTRÉES

L'œuf Bio cocotte au foie gras de canard Maison,
piment d'Espelette et mouillette toastée.....16.00€

Egg casserole with home made duck foie gras, melba toast

Asperges blanches du Sud-Ouest au lard de Colonnata AOP,
vinaigrette viandée 17.00€

Asparagus and Colonnata's bacon

Tataki de Saumon écossais façon Comptoir,
vinaigrette tiède de petits légumes 14.00€

Scottish salmon Tataki Comptoir's style, young vegetables relish

Terrine Maison du moment, cornichons français 13.00€

Home made terrine, pickles

PLATS

Filet d'agneau fermier du Quercy aux herbes,
jus d'agneau corsé et petit ragoût d'artichauts 34.00€

Farm fillet of lamb with herbs, lamb sauce and artichokes stew

Filet de sole de nos côtes en viennoise au citron,
sauce vin blanc et coques, légumes du moment 38.00€

Sole's fillet with limon crust, cockles and white wine sauce, seasonal vegetables

Bouchée à la reine du Comptoir aux ris de veau,
volaille, et champignons de Paris (de Paris) 31.00€

*Bouchée à la Reine Comptoir's style with veal sweet breads,
chicken, and Paris's mushrooms*

Suppléments garnitures au choix 6.00€

Extra side of your choice

Poêlée de légumes de saison, Purée de pommes de terre,
Salade verte, Gratin dauphinois

Seasonal vegetables, Mash potatoes, Green salad, Dauphinois gratin

DESSERTS

Assiette de 2 fromages au choix..... 11.00€

Supplément de 5.00€ par fromage supplémentaire

Platter 2 cheeses of your choice (Supplement of 5.00€ per additional cheese)

LA profiterole du Comptoir, ... Juste indécente!..... 19.00€

Comptoir's style Gigantic profiterole!

Tarte à la rhubarbe de Mémé, sorbet fraise..... 11.50€

Granny's rhubarb pie, strawberry sorbet

Crème brûlée à la vanille Bourbon12.00€

Vanilla crème brûlée

Pomme au four, sirop vanillé au rhum, crème épaisse10.00€

Baked apple, vanilla's syrup with rum, heavy cream

Mi-cuit au chocolat du Comptoir, glace vanille (10min) 11.00€

Warm chocolate pudding with vanilla ice cream (10 min)

Sélection de glaces artisanales (Trois boules au choix) 9.50€

vanille - chocolat - café - caramel - framboise - citron - mangue

Sorbet and ice creams (three scoops)

vanille - chocolat - café - caramel - framboise - citron - mangue

Boissons

SOFT

Evian (50CL/1L) 4 € / 7 €

San Pelegrino (50CL/1L) 4 € / 7 €

Coca, Coca zero (33 CL) 5,9 €

Orangina (33 CL) 5 €

Perrier (33 CL) 5 €

Limonade Fleurs de Sureau Fentimans (27,5 CL)5.5 €

Ginger Beer Fentimans (20 CL) 4 €

Premium dry bitter tonic J.Gasco (20 CL) 4 €

Nectars Maison Patrick Font (25 CL) 6 €

Pêche blanche, fraise, mangue sauvage, abricot, cassis, tomate

Jus Maison Le Coq Toqué (25 CL) 6 €

Pomme pulpée, pomme basilic, poire williams

Thés Glacés Maison Patrick Font (25 CL) 6 €

Thé noir citron vert gingembre, thé vert passion menthe

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné2.5 €

Café allongé2.8€

Café crème 4 €

Capuccino 5.8 €

Chocolat Maison7.5 €

Thés 6 €

Darjeeling, breakfast, earl grey, thé vert, thé vert menthe, ceylan

Infusions 6 €

Tilleul, verveine, camomille

LES BIÈRES (33CL)

Session Ipa – Brasserie Outland 7 €

Pale Ale – Brasserie Outland 7 €

Blonde –1664 6 €

Cidre du Patron, Maison le Coq Toqué 6 €

LES APÉRITIFS

Pastis de Provence Distillerie Desgravières (4CL) 8 €

Vieux Pineau des Charentes Maison Groussin blanc et rouge (8CL)9.5 €

Vermouth Blanc/Rouge (8CL) 8 €

Kir Cassis (12CL) 8 €

Kir Italicus Champagne (12CL) 16 €

Kir Royal (12CL) 15,5 €

Coupe de Champagne (12CL) 15 €

Porto Blanc/Rouge (8CL) 12 €

Spritz Aperitivo Berto (10CL) 14 €

WHISKIES (4CL)

Woodford Reserve (BOURBON)16 €

Nikka - From the Barrel 13 €

Rozelieures Fumé Collection-France (SINGLE MALT) 15 €

Very Cloudy 8 ans Vintag 2013 13 €

Linkwood Distillery-Single Malt Scotch Whisky 13 €

DIGESTIFS ET SPIRITUEUX (4CL)

Calvados Pays d'Auge V.S.O.P, Christian Drouin 14 €

Cognac Xo Intense Rare Cognac (LES BORDERIES) William Groussin 21 €

Bas Armagnac, X.O Diamant Château de Laubade 14 €

Poire William, Mirabelle Distillerie Louis Roque 10 €

Vieille Prune de Souillac 12 €

Gin The Helsinki Distilling Company 13 €

Vodka Extra Zytinia 9 €

Rhum Botran Reserva Solera 15 ans 10 €

Aquavit the Helsinki distilling company 9 €

LES VERRES DE VIN ET PICHETS

14 CL . 50 CL

ROUGES

Bordeaux - Choix du Comptoir..... 7.5 €..... 25 €

Beaujolais Brouilly Maison Jambon 7 €..... 22 €

Côte du Rhône Camille Cayran6.5 €.....19 €

Sud-Ouest Cahors Château de Cénac8.5 €..... 27 €

Languedoc Fitou Château des Nouvelles 7 €.....19 €

Sancerre Thierry Merlin-Cherrier 8 €..... 26 €

Bourgogne Pinot Noir Vieilles vignes 8 €..... 26 €

BLANCS

Bourgogne Petit Chablis Domaine Mosnier9.5 €.....29.5 €

Loire Quincy Domaine David Paepegaey 7 €..... 22 €

Languedoc Pays d'Oc Famille Cros-Pujol 7 €..... 22 €

Loire Sancerre Domaine de Terres Blanches..... 10 €..... 35 €

Loire Cour Chevergnay «½ Sec» Domaine des Huards 10 €..... 35 €