

MAISON FONDÉE EN 1894

# LE COMPTOIR DE LA GASTRONOMIE

ÉPICERIE FINE & RESTAURANT

## Les Classiques

### ENTRÉES

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 mesclun.....29.00€  
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 Guérande .....20.00€  
Duck foie gras Carpaccio with honey sauce and sea salt

Escargots de Bourgogne. Les 6 ou la douzaine.....12.50/23.50€  
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

Assiette de nos saumons Maison:  
Écosse fumé au bois de hêtre et mariné Gravlax,  
accompagnés de concombres à la scandinave, crème citronnée  
et pain de mie toasté au beurre.....21.00€  
Home made salmon discovery plate: Scottish smoked and Gravlax-marinated  
salmon, Scandinavian-style cucumbers, lemon cream and toasted bread

### NOS CAVIARS

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 Oscietre 10g Comptoir de la Gastronomie .....69.00€  
Assiette discovery plate  
Baerii 10g and oscietre caviar 10g Comptoir de la gastronomie

### PLATS

Raviolis 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 terre .....28.00€  
Roasted duck breast with balsamic sauce and mashed potatoes

Parmentier de confit de canard et jus de cuisson corsé.....25.00€  
Duck Shepherd's pie with mushroom sauce

Cassoulet gratiné du comptoir .....25.00€  
Cassoulet comptoir style

Salade Gourmande: mesclun, bloc de foie gras de canard, gésiers,  
manchon et magret fumé de canard, œuf dur .....25.00€  
Gourmande Salad: mesclun salad, duck foie gras, smoked duck  
breast, gizzards, duck leg and egg

MAISON FONDÉE EN 1894

# LE COMPTOIR DE LA GASTRONOMIE

ÉPICERIE FINE & RESTAURANT

## Menu de Saison

### ENTRÉES

Bouillon de foie gras et anguille fumée au sarrasin torréfié .....14.00€  
Duck foie gras and smoked eel, toasted saracen broth

Champignon Portobello d'Île de France rôti et vinaigrette tiède .....13.00€  
Roasted Portobello mushrooms, warm dressing

Salade de harengs, pommes à l'huile .....12.00€  
Smoked herrings and potatoes salad

Poireaux et effiloché de queue de bœuf en vinaigrette .....14.00€  
Leeks and oxtail salad

### PLATS

Dos de maigre sauvage de la méditerranée  
et endives braisées à l'orange, sauce maltaise .....29.00€  
Meagre filet fish, braised chicories in orange sauce

Tête de veau croustillante snackée, sauce gribiche et pommes vapeur ...28.00€  
Panfried calf's head, with tartar sauce and stewed potatoes

Tournedos Rossini sauce périgourdine, cassolette de légumes d'hiver ...44.00€  
Tournedos rossini with truffle sauce and winter vegetables stew

Cuisse de canard confite, pommes sarladaises à la graisse de canard ..26.00€  
Confit duck leg with sarladaise potatoes

Suppléments garnitures au choix .....6.00€  
Extra side of your choice

- Purée de pommes de terre Mashed potatoes
- Salade verte Green salad
- Poêlée de légumes Vegetables
- Pommes de terre sarladaise Sarladaise potatoes

Supplément Truffe noire (Tuber Melanosporum) .....3.00€ le gr.  
Extra black truffle (Tuber Melanosporum)

### FROMAGES

Assiette de 2 fromages au choix (Beurre demi sel, ketchup de cassis) ...11.00€  
Platter 2 cheeses of your choice, salted butter, blackcurrant ketchup

Supplément de 5.00€ par fromage supplémentaire  
(Supplement of 5.00€ per additional cheese)

Dégustation de tous nos fromages .....19.00€  
Platter of all our cheeses

Saint Marcellin de la mère Richard .....10.00€  
Tatin of red wine poached pear with Kampot black pepper

### DESSERTS

Sablé breton à la fleur de sel et pommes confites,  
glace vanille «Maison Alperel» .....11.00€  
Caramelised apple and salted shortbread, vanilla icecream from «Maison Alperel»

Baba au rhum et Crème Chantilly vanillée .....12.00€  
«Babas au rhum», vanilla whipped cream

Tiramisu maison .....14.00€  
Tiramisu Comptoir's style

Crème brûlée à la vanille Bourbon .....10.00€  
Vanilla crème brûlée

Mi-cuit au chocolat du Comptoir, glace vanille (10min) .....12.00€  
Warm chocolate pudding with vanilla ice cream (10 min)

Sélection de glaces artisanales Maison Alpérel (3 boule au choix) .....9.50€  
vanille - chocolat - café - caramel - framboise - citron - mangue - fraise  
Sorbet and ice creams (three scoops)  
vanilla - chocolate - coffee - caramel - raspberry - lemon - mango - strawberry

## Boissons

### SOFT

Evian (50CL/1L) .....	4 € / 7,5 €
San Pellegrino (50CL/1L) .....	4 € / 7,5 €
Coca, Coca zero (33 CL) .....	5,9 €
Orangina (33 CL) .....	5 €
Perrier (33 CL) .....	5 €
Limonade Elderflower Fentimans (27,5 CL) .....	6 €
Ginger Beer Fentimans (20 CL) .....	5 €
Premium dry bitter tonic J.Gasco (20 CL) .....	5 €
Nectars Maison Patrick Font (25 CL) .....	6,9 €
Pêche blanche, fraise, mangue sauvage, abricot, cassis, tomate	
Jus Maison Le Coq Toqué (25 CL) .....	6,9 €
Pomme pulpée, pomme basilic, poire williams	
Thés Glacés Maison Patrick Font (25 CL) .....	6,9 €
Thé noir citron vert gingembre, thé vert passion menthe	
Pétillant pomme & gingembre Le Coq Toqué (25 CL) .....	6,9 €

### BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné .....	2.5 €
Café allongé .....	2.8 €
Noisette .....	2.8 €
Café crème .....	4,5 €
Capuccino .....	5,9 €
Chocolat Maison .....	7,9 €
Thés .....	6 €
Darjeeling, breakfast, earl grey, thé vert, thé vert menthe, ceylan Infusions .....	6 €
Tilleul, verveine, camomille	
Théière d'eau chaude .....	1,5 €
Pot de lait chaud .....	1,9 €

### LES BIÈRES (33CL)

Bières artisanales: Brasserie du Grand Paris	
Pale Ale - L'express .....	7,5 €
Pale wheat Ale - À l'ouest .....	7,5 €
IPA - Citra Galactique .....	7,5 €
Cidre brut du Patron Maison le Coq Toqué .....	7 €

### LES APÉRITIFS

Coupe de Champagne (12CL) .....	15 €
Kir Royal (12CL) .....	16 €
Kir Italicus Champagne (12CL) .....	17 €
Kir Cassis (12CL) .....	10 €
Pastis de Provence Distillerie Desgravières (4CL) .....	8 €
Vieux Pineau des Charentes Maison Groussin blanc et rouge (8CL) .....	9,5 €
Vermouth Blanc/Rouge (8CL) .....	8 €
Porto Blanc/Rouge (8CL) .....	12 €
Spritz Bero (12CL) .....	14 €

### WHISKIES (4CL)

Rozelieures Fumé Collection-France (SINGLE MALT) .....	15 €
Very Cloudy 10 ans (SINGLE MALT SCOTCH WHISKY) .....	13 €
Port Askaig 8 ans (ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 8 YEARS) .....	14 €
Arran (SINGLE MALT SCOTCH WHISKY) .....	17 €
Nikka Whisky From the Barrel (DOUBLE MATURED BLENDED WHISKY) .....	13 €
Woodford Reserve (SINGLE MALT SCOTCH WHISKY) .....	16 €

### DIGESTIFS ET SPIRITUÉUX (4CL)

Cognac Xo Intense Rare Cognac (LES BORDERIES) William Groussin .....	21 €
Bas Armagnac, Château de Laubade .....	16 €
Bas Armagnac, Laballe Résistance .....	12 €
Calvados Pays d'Auge V.S.O.P, Christian Drouin .....	19 €
Vodka Øishi .....	18 €
Vodka Extra Zytnia .....	9 €
Vieille Prune de Souillac .....	12 €
Poire William, Mirabelle Distillerie Louis Roque .....	10 €
Gin The Helsinki Distilling Company .....	13 €
Aquavit the Helsinki distilling company .....	9 €
Rhum Botran Mandatario .....	15 €
Rhum Botran .....	10 €

### LES VERRES DE VIN ET PICHETS

12,5CL . 50CL

ROUGES	
Bordeaux Blaye Côtes de Bordeaux Château la Levrette .....	11 € .....
Beaujolais Brouilly Maison Jambon .....	7 € .....
Côte du Rhône Camille Cayran .....	6,5 € .....
Sud-Ouest Cahors Château de Cénac .....	8,5 € .....
Languedoc Pic Saint-Loup Château de Lascaux .....	8 € .....
Sancerre Merlin Cherrier .....	10 € .....
Rhône Crozes Hermitage Luc Tardy .....	11,5 € .....
	41 €

### BLANCS

Bourgogne Petit Chablis Domaine Mosnier .....	10 € .....
Languedoc Pays d'Oc Famille Cros-Pujol .....	7 € .....
Loire Sancerre Domaine de Terres Blanches .....	12,5 € .....
Loire Cour Cheverny «½	