

LA CARTE DES BOISSONS

LE COMPTOIR
Brasserie

Les Apéritifs

Champagne coupe 12 cl	9,00 €
Kir au vin blanc 12 cl	4,20 €
Kir Breton 12 cl	4,20 €
Kir pétillant 12 cl	5,30 €
Lillet rouge, blanc, rosé	5,30 €
Vin moelleux Tariquet 12,5 cl	4,50 €
Martini - Porto - Suze 6 cl	5,30 €
Pineau des Charentes 6 cl	5,30 €
Ricard - Pastis 4 cl	5,30 €

Les Whiskies

Jameson Irlande	5,70 €
Talisker Ecosse	9,20 €
Maker's Mark USA	8,30 €
The glenlivet founder's Ecosse	8,30 €
Toki Japon	9,20 €
Lagavulin Ecosse 16 ans	11,50 €

Les Sans Alcool

Virgin mojito 30 cl	5,70 €
Virgin spritz 30 cl	5,70 €
Le Coq tel 30 cl	5,70 €
à base de jus de fruits	
Les jus de fruits 25 cl	3,80 €
orange, pamplemousse, pomme, ananas, tomate, abricot, fraise	
Soda 33 cl	3,80 €
Coca/Zero/Cherry- Perrier	
Soda 25 cl	3,80 €
Schweppes/Agrum/Lemon- Orangina- Fuse tea	
Sirop à l'eau 30 cl	2,50 €
Diabolo 30 cl	3,00 €
Tranche de citron	0,20 €

Les Cocktails (25-30 cl)

Lillet rosé tonic	8,00 €
Mojito	8,00 €
Gin Tonic	8,00 €
Nos Spritz :	8,00 €
* Aperol	
Apérol-prosecco-eau gazeuse	
* Martini Fiero	
Fiero-prosecco-eau gazeuse	
* St Germain	
St Germain-prosecco-eau gazeuse	

Les Eaux

Evian	3,50 €	4,30 €
Badoit	3,50 €	4,30 €
Plancoët		4,30 €
fines bulles		

Les Bières

Pression	25 cl	33 cl	50 cl
Maes (5,2°)	3,90 €	5,20 €	7,80 €
Pils blonde			
Ciney (7°)	3,90 €	5,20 €	7,80 €
Bière d'Abbaye			
Monaco	3,90 €	5,20 €	7,80 €
Twist	3,90 €	5,20 €	7,80 €
Picon bière	3,90 €	5,20 €	7,80 €
Panaché	3,90 €	5,20 €	7,80 €

Bières bouteilles 33 cl :

Bière sans alcool	5,20 €
Blanche Hermine	5,20 €
Black Licorne	5,20 €
Kriek cerise	5,20 €
IPA Lagunitas	5,20 €

Les Digestifs

Calvados	4 cl	7,50 €
Cointreau		7,50 €
Mirabelle - Poire		7,50 €
Cognac amandes		7,50 €
Bas Armagnac vsop		7,50 €
Get 27 - Get 31		7,50 €
Menthe pastille		7,50 €
Bailey's		7,50 €
Gin		7,50 €
Rhum Botran 15 ans		9,00 €
Irish coffee		8,50 €

LES ENTRÉES

Assiette de saumon fumé , toasts et beurre de cébettes grillées ¹⁻⁴⁻⁷	13,00 €
Foie gras frais de canard mi-cuit (français) à la fleur de sel de Guérande, chutney exotique ¹	16,00 €
Gravlax de bœuf à l'huile des Baux de Provence, pickles de radis et glace wasabi ³⁻⁷	13,00 €
Carpaccio de St Jacques , gel hibiscus citron vert, poudre de pain brûlé et blinis de sarrasin ¹⁻³⁻¹²⁻¹⁴	12,00 €
Camembert fermier pané , pétales de betteraves, gel balsamique blanc et émulsion de pommes ¹⁻³⁻⁷⁻¹²	11,00 €

LES SALADES

La César ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	15,50 €
Sucrine, poulet grillé, parmesan, tomates fraîches, œuf dur, croûtons, sauce César	
La Healthy ¹⁻⁴⁻⁷	15,50 €
Mesclun, saumon fumé, avocat, grenade, croûtons de pain, pomme Granny Smith et feta	
Poke bowl hivernal ⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹¹	15,50 €
Gravlax de saumon, cébette, betterave, mangue, ananas, concombre, edamamésésame au wasabi, riz rond vinaigré	

LES TARTARES - viande charolaise (vbf)

Tartare classique ³⁻⁵⁻¹⁰	16,00 €
Coupé au couteau, échalotes, cornichons, câpres et jaune d'œuf, frites maison, salade	
Tar-Thai ³⁻⁵⁻⁶⁻¹⁰⁻¹¹	16,00 €
Coupé au couteau, coriandre, gingembre, sauce soja, sésame au wasabi, frites maison, salade	

LES BURGERS

Burger Comptoir ¹⁻⁷ Haché de race à viande de bœuf (vbf), duxelle de champignons crémeuse, Beaufort et lard croustillant	16,00 €
Burger Poulet ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ Poulet mariné aux épices Tikka masala, piquillos, cream cheese du chef (curcuma, ail et ciboulette)	16,00 €

Les burgers sont accompagnés de frites fraîches maison, mayonnaise aromatisée et salade³⁻¹⁰

LES VIANDES

Entrecôte grillée (300 g) ⁵⁻¹⁰ Race sélectionnée (vbf), sauce au choix (Roquefort, marchand de vin, foie gras-figues), frites maison et salade	26,00 €
Poitrine de porc laquée de la ferme des Prés (porc bleu-blanc-cœur), purée de topinambours courge rôtie et crème d'ail ¹⁻⁷⁻¹²	17,00 €
Souris d'agneau , jus simple, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, tomates confites et cébettes ¹⁻⁷⁻¹²	23,00 €
Suprême de pintade , sauce foie gras et figues, betteraves rôties et croquettes de champignons ¹⁻⁷	18,00 €

LES POISSONS

Cabillaud sauce vin blanc, crumble de noisettes, déclinaison de chou-fleur ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸	20,00 €
Noix de Saint Jacques , crème au chorizo, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive tomates confites et cébettes ¹⁻⁷⁻¹²	18,00 €
Filet de bar , sauce à la vanille, déclinaison de carottes ¹⁻⁴⁻⁷	21,00 €

LES DESSERTS

Sélection de fromages (Beaufort, camembert et bûche de chèvre), mesclun aux noix ⁷⁻⁸⁻¹⁰	7,50 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar ³⁻⁷	7,20 €
Le Kraou : mousse vanille, crémeux noisette, biscuit joconde à la noisette, glaçage miroir chocolat au lait ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	9,00 €
Les profiteroles , glace vanille Bourbon, sauce chocolat et noisettes caramélisées ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	7,50 €
Poire pochée , crumble au sarrasin, caramel au beurre salé et glace sarrasin ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	7,00 €
Baba au rhum brun , chantilly gourmande à la vanille Bourbon de Madagascar, noisettes caramélisées ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	8,50 €
Salade de fruits frais de saison	7,50 €
Moelleux au chocolat , glace à la fève tonka ¹⁻³⁻⁷ <u>12 minutes d'attente</u>	8,00 €
Coupe thaï : sorbet passion impériale, sorbet lychee, glace gingembre aux morceaux confits, coulis exotique ³⁻⁷	9,00 €
Coupe Madame : glace vanille Bourbon, sauce chocolat, chantilly et éclats de meringue ³⁻⁷	9,00 €
Coupe 3 boules : 3 boules parfum au choix, chantilly et éclats de meringue ³⁻⁷	8,00 €
Vanille Bourbon, chocolat noir, CBS, fève tonka, sarrasin, wasabi, gingembre aux morceaux confits, passion impériale, lychee	

LES « GOURMANDS »

Café ou thé Gourmand , petite crème brûlée, mini macaron, brochette de fruits, boule de glace et... ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	8,00 €
Mini gourmand , café ou thé avec sa petite crème brûlée et... ³⁻⁷	5,00 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café - décaféiné	2,00 €
Espresso, ristretto, allongé, crème	
Double espresso - double décaféiné - double crème	4,00 €
Thé - infusion	3,00 €
Menthe, earl grey, vanille...etc.	

MENU BRASSERIE

37,00 €

- Foie gras de canard mi-cuit, chutney exotique
- Assiette de saumon fumé, toasts et beurre de cébettes grillées
- Gravlax de bœuf à l'huile des Baux de Provence, pickles de radis et glace wasabi

* * * * *

- Noix de St Jacques, crème au chorizo, écrasé de pommes de terre, tomates confites et cébettes
- Suprême de pintade, sauce foie gras-figue, betteraves rôtis et croquettes de champignons

* * * * *

- Sélection de fromages
- Moelleux au chocolat (12 min de préparation)
- Kraou : mousse vanille, crémeux noisette, biscuit joconde noisette, glaçage miroir au chocolat au lait

MENU P'TIT LOUP

(moins de 12 ans)

10,00 €

- Steak haché (race à viande vbf), frites maison ou légumes de saison
- Filet de Saumon d'Ecosse (label rouge) à la plancha, frites maison ou légumes de saison

* * * * *

- Deux boules de glace artisanale au choix
- Dessert du marché au choix

LE COMPTOIR
Brasserie

WWW.BRASSERIELECOMPTOIR.COM

02 99 53 18 14