

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 - 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

	50 cl	1 L
Evian	3,50 €	4,40 €
Badoit	3,50 €	4,40 €
Plancoët		4,40 €
Plancoët		4,40 €
fines bulles		

Les Bières

Pression	25 cl	33 cl	50 cl
Maes (5,2°)	4,00 €	5,30 €	7,90 €
Pils blonde			
Ciney (7°)	4,00 €	5,30 €	7,90 €
Bière d'Abbaye			
Monaco	4,00 €	5,30 €	7,90 €
Twist	4,00 €	5,30 €	7,90 €
Picon bière	4,00 €	5,30 €	7,90 €
Panaché	4,00 €	5,30 €	7,90 €

Bières bouteilles 33 cl :

Bière sans alcool	5,30 €
Blanche Hermine	5,30 €
Bière sélection	5,30 €
Kriek cerise	5,30 €
IPA Lagunitas	5,30 €

Les Digestifs

	4 cl
Calvados	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 crème citronnée ¹⁻⁴⁻⁷	14,00 €
Foie gras frais de canard mi-cuit (français) à la fleur de sel de Guérande, chutney de fruits rouges ¹	16,00 €
Tataki de thon , vermicelles de riz frits, brunoise de mangue à l'huile d'olive et poivre Timut ⁴⁻⁶	10,00 €
Chiffonnade de pata negra , pignon de pin, huile d'olive, mozzarella di Bufala et sorbet melon ⁷	14,00 €
Œuf mollet frit , espuma de petits pois, huile fumée, chips de spianata piccante ¹⁻³⁻⁷	9,00 €

LES SALADES

La César ¹⁻³⁻⁴⁻⁷	16,00 €
Sucrine, poulet grillé, parmesan, tomates fraîches, œuf dur, croûtons, sauce César	
L'Italienne ¹⁻⁷	16,00 €
Roquette, mozzarella di Bufala, olives kalamata, croûtons de pain, tomates et spianata piccante	
Poke bowl estival ⁴⁻⁵⁻⁶⁻¹¹	16,00 €
Thon mi-cuit, cébette, radis red meat, mangue, melon, concombre, edamamé, sésame au wasabi, riz rond vinaigré	

LES TARTARES - viande charolaise (vbf)

Tartare classique ³⁻¹⁰	16,00 €
Coupé au couteau, échalotes, cornichons, câpres et jaune d'œuf, frites maison, salade	
Tartare estival ³⁻¹⁰	16,00 €
Coupé au couteau, crème d'olive, olives kalamata et tomates séchées, frites maison, salade	

LES BURGERS

Burger Comptoir ¹⁻⁷

Haché de race à viande de bœuf (vbf), tomates cœur de bœuf, jambon sec, Brie et cream cheese du chef (basilic, pignons, tomates confites),

16,00 €

Burger Estival ¹⁻⁷

Poulet pané, guacamole d'avocat, oignons rouges et tomme de brebis

16,00 €

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

LES VIANDES

Entrecôte grillée (+/- 300 g)⁷⁻¹⁰

Race sélectionnée (vbf), sauce au choix (Roquefort, marchand de vin, jus crémé au thym), frites maison et salade

26,00 €

T-Bone de veau (+/- 325 g), jus crémé au thym, pommes de terre grenaille façon sarladaises ⁷

22,00 €

Filet de canard (FR), sauce aigre-douce aux fruits rouges, ratatouille, polenta croustillante à la tomme de brebis ¹⁻⁷

18,00 €

LES POISSONS

Daurade royale, croûte de chorizo, oignons rôtis et crémeux de petits pois ¹⁻⁴⁻⁷

18,00 €

Steak de thon, sauce vierge, légumes du soleil grillés ⁴

20,00 €

Pavé de saumon, fenouil cuit à l'étuvé, ratatouille, sauce citron et piment d'espelette ¹⁻⁴⁻⁷

17,00 €

LES DESSERTS

Sélection de fromages (tomme de brebis, camembert et bûche de chèvre), mesclun aux noix ⁷⁻⁸⁻¹⁰	7,50 €
Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar ³⁻⁷	7,30 €
L'Aval : mousse vanille, insert ananas-citron vert, madeleine au citron vert et croustillant amande ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	9,00 €
Les profiteroles , glace vanille Bourbon, sauce chocolat et noisettes caramélisées ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	7,50 €
Pavlova renversée à la framboise : sablé breton, framboises, compotée de framboises meringue aux graines de pavot, Chantilly ¹⁻³⁻⁷	8,00 €
Tartelette retour du marché : crème d'amande, fruits frais de saison, crème diplomate à l'huile des Baux de Provence ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	8,00 €
Salade de fruits frais de saison	7,50 €
Moelleux au chocolat , sorbet fruits des bois ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ <u>12 minutes d'attente</u>	8,00 €
Coupe Rouge : sorbet fraise des bois, sorbet framboise, sorbet mûre, coulis fruits rouges et Chantilly ⁷	9,00 €
Coupe Aventure : sorbet poivron rouge, sorbet tomates basilic, sorbet melon, Chantilly ⁷	9,00 €
Coupe BZH : glace CBS, sorbet cidre fermier, glace pomme tatin, chantilly et CBS ³⁻⁷	9,00 €
Vanille Bourbon, chocolat noir, CBS, fraise, fraises des bois, framboise, mûre, melon, passion, tomates basilic, poivron, cidre fermier, pomme tatin	

LES « GOURMANDS »

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

LES BOISSONS CHAUDES

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

MENU BRASSERIE

37,00 €

- Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits rouges
- Assiette de saumon fumé, toasts et crème citronnée
- Chiffonnade de pata negra, mozzarella di Bufala, pignons de pin et sorbet melon

* * * * *

- Steak de thon, sauce vierge et légumes du soleil grillés
- Filet de canard (FR), sauce aigre-douce aux fruits rouges, ratatouille, polenta croustillante à la tomme de brebis

* * * * *

- Sélection de fromages
- Moelleux au chocolat (12 min de préparation)
- Aval : mousse vanille, insert ananas-citron vert, biscuit madeleine citron vert et croustillant amande

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

LISTE DES ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten, ex : blé, seigle, orge, avoine...
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Oeufs et produits à base d'oeufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque (ex : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches...)
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

LE COMPTOIR
Brasserie

WWW.BRASSERIELECOMPTOIR.COM

02 99 53 18 14