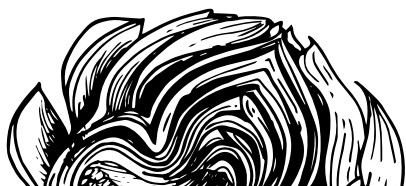


LeComptoir

HEUREUX DE VOUS RETROUVER.



ASSIETTES À PARTAGER



Croque jambon truffé et comté affiné,
pain *Maison Saint-Honoré*, sucrine à l'huile de truffe **16**

Polpettes maison agneau et boeuf,
doucement mijotées en sauce tomate **12**

Assiette de saucisson sec des Abruzzes,
beurre maison aux 3 poivres, condiment cornichons-estragon-moutarde **7**

Chiffonnade de jambon cru 21 mois *Maison Ruliano*,
beurre maison aux 3 poivres, olives taggiasche, gressins **11**

Tataki de thon
pickles d'oignon rouge, gomasio maison **14**

Stracciatella di Bufala,
carpaccio et caviar de champignons de Paris, pistou persil **14**

Quart de Brillat-Savarin à la truffe et mascarpone,
sucrine à l'huile de noisette, noisettes concassées **8**

Nougat de chèvre frais italien (Robiola),
aux fruits secs-amandes-noisettes-cerfeuil, sucrine **7**

Falafels de betterave maison,
houmous au citron vert et herbes fraîches **13**

Frites allumettes maison sautées aux herbes de Provence
mayonnaise à la truffe et ketchup thaï **8**

Belle part de gâteau au chocolat,
crème anglaise maison **8**

Notre carte est élaborée et suivie par
Gianni Costagli (*Le Petit Plat*) & Ludovic Turac (*Une Table au Sud*)



COCKTAILS DE DÉGUSTATION

Sormiou - 12 SHORT DRINK

Rhum Havana Anejo especial, Cordial de fleurs
confectionné avec l'Herboristerie du Père Blaize,
Schweppes tonic ginger beer, citron vert

Roucas-Blanc - 12 LONG DRINK

Gin Plymouth, citron vert, concombre,
Schweppes tonic aromatisé au thé vert Matcha, bitter rhubarbe

Notre-Dame - 13 LONG DRINK

Vodka Zubrowka Biala infusée à l'écorce d'orange et au Rooibos vanille,
crème de griotte, infusion de Earl Grey et fruits rouges, citron vert

Samatan - 12 SHORT DRINK

Mignonnette de Lillet blanc, Mezcal Mahani,
crème de myrtille, fumé au thym, citron vert

Panier - 12 SHORT DRINK

Rhum Havana Anejo especial infusé à la badiane,
cannelle et romarin, Cidre de la Maison Sassy, citron vert

Noailles - 13 SHORT DRINK

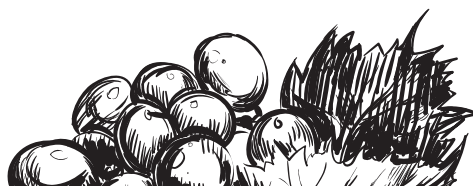
Rhum Havana 7 ans, Cordial « Smokey crocodile » (*thé noir fumé de Taiwan*)
confectionné avec l'Herboristerie du Père Blaize,
Cidre de la Maison Sassy, citron vert

Corniche - 13 LONG DRINK

Gin Plymouth, Vermouth rouge, Club-Mate,
sirop de vanille, citron vert

Cordial : boisson non-alcoolisée, moins sucrée et concentrée qu'un sirop.

Club-Mate : boisson énergisante naturelle et bio à base de feuilles de yerba maté.



VINS & BULLES



BLANC

75cl

Domaine Peyra – Cent pour Cent Chardonnay IGP Pays d’Oc	27
Domaine Marrenon – Doria AOC Luberon	30
Domaine François Villard – Les Contours de Mairlant IGP Collines Rhodaniennes	33
Domaine les Béates – Les Béates VIN BIO AOC Coteaux d’Aix-en-Provence	36
Domaine Vacheron – Sancerre VIN EN BIODYNAMIE AOC Sancerre	45
Domaine Gentile – Patrimonio VIN BIO AOC Patrimonio	53

ROUGE

Domaine les Béates – Lou Carb’o VIN BIO Vin de France	28
Domaine de la Nerthe – Les Cassagnes VIN BIO AOC Côtes-du-Rhône Villages	33
Domaine les Béates – Les Béates VIN BIO AOC Coteaux d’Aix-en-Provence	36
Château de la Cour AOC Saint Emilion	46

ROSÉ

Propriétaire récoltant – Tasquier AOC Côtes-de-Provence	30
Domaine Bunan – Moulin des Costes VIN BIO AOC Bandol	37

CHAMPAGNES & PETILLANTS

Pétillant blanc 100% Aligoté – Bulles du Moulin	27
Poiré – Maison Sassy	24
Cidre – Maison Sassy	24
Prosecco Riccadonna	50
Deutz Brut	90
Ruinart Blanc de Blancs	155
Amour de Deutz	190



ALCOOLS & SOFT-DRINKS

Verre de vin 12cl		4/6
Bière pression 25cl/50cl		
Jupiler		4/7
Bière bouteille 33cl		6
Corona, Bud		
Ricard 4cl		3
Apéritif 6cl		6
Alcool 4cl		9
avec soft-drink		
Alcool supérieur		12
avec soft-drink		
Coupe de champagne 8cl		10
Piscine de champagne 11cl		12
Coupe de Prosecco 8cl		6

Soda 33cl		4.5
Club mate 33cl		6
Boisson énergisante peu sucrée à base de Maté		
Redbull 25cl		6
Jus de fruit bio		4.5
Abricot, ananas, pomme trouble, orange		