

LeComptoir

Regalez-vous





ASSIETTES À PARTAGER



**Chiffonnade de jambon cuit aux herbes artisanal,
beurre maison aux cornichons**

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

**Lamelles de boeuf race Black Angus, mariné puis juste saisi,
de la *Boucherie Bec*, Pico de Gallo, sauce Ponzu**

**Arancini à la N'Duja,
Pesto de tomates confites**

**Ceviche de Lieu Jaune frais,
Leche de Tigre au Mezcal, maïs grillé, piment**

**Gambas panées maison,
mayonnaise safran, citron brûlé, coriandre, piment**

**Brocolettis rôtis,
parmesan, fenouil, aneth, olives taggiasche, câpres**

**Frites allumettes maison sautées aux herbes de Provence,
ketchup maison légèrement épicé,
mayonnaise maison aux graines de moutarde et estragon**

**Stracciatella di Bufala, tomates rôties au four,
l'huile d'olive, thym et citron**

**Camembert de Normandie AOP,
à la crème de mascarpone, truffe et noisette, sucrine**

6 Chouquettes de la boulangerie, chantilly maison et chocolat fondu

Notre carte est élaborée et suivie par Gianni Costagli (*Le Petit Plat*) et son chef Gael Dubs



COCKTAILS DE DÉGUSTATION

Bompard – SHORT DRINK

Vodka Zubrowska Biala, Mignonette de Lillet blanc,
sirop maison de poire-tonka, citron vert

Noaille – SHORT DRINK

Mezcal Mahani, liqueur de piment jalapeño,
sirop d'agave

Notre Dame – LONG DRINK

Gin Monkey 47, Soju* myrtille,
Shrub* maison à la framboise, sirop maison de miel bio à la sauge,
Prosecco artisanal italien

Pharo – SHORT DRINK

Rhum Havana Anejo Especial & huile de sesame grillé en fat wash*,
café expresso du Guatemala, liqueur de café infusé à froid,
sirop maison de 5 épices confectionné avec l'Herboristerie du Père Blaize

Paradis – SHORT DRINK

Rhum Havana 7 ans, sirop maison de Pandan*, liqueur de noix de coco
de la maison Giffard, Schweppes tonic ginger ale, citron vert

Roucas-Blanc – LONG DRINK

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

* * * * *

***Pandan** : plante tropicale utilisée dans la cuisine du Sud-Est de l'Asie.*

(son goût se rapproche de la vanille et de l'amande)

***Soju myrtille** : liqueur coréenne à base de riz*

***Shrub framboise** : boisson à base d'eau, de sucre, de framboise et de vinaigre de vin*

***Methode Fat Wash** : Infusion à froid d'un corps gras et d'un alcool*



VINS & BULLES



BLANC

Domaine Bunan – Vin de B VIN BIO
Vin de Pays du Var

Domaine Marrenon – Doria
AOC Luberon

Domaine François Villard – Les Contours de Mairlant
IGP Collines Rhodaniennes

Domaine les Béates – Les Béates VIN BIO
AOC Coteaux d’Aix-en-Provence

Domaine Lucien Crochet – Sancerre
AOC Sancerre

ROUGE

Secret de Lunès – Pinot noir VIN BIO
IGP Pays d’Oc

Domaine Bunan – Chateau Margiliere VIN BIO
AOC Coteaux Varois en Provence

Domaine de la Nerthe – Les Cassagnes VIN BIO
AOC Côtes-du-Rhône Villages

Domaine les Béates – Les Béates VIN BIO
AOC Coteaux d’Aix-en-Provence

Château de la Cour
AOC Saint Emilion

ROSÉ

Domaine Tasquier – Le Tasquier rosé
AOC Côtes-de-Provence

Domaine Bunan – Moulin des Costes VIN BIO
AOC Bandol

CHAMPAGNES & PETILLANTS

Prosecco artisanal Casa Bianca

Deutz Brut
Ruinart Blanc de Blancs



ALCOOLS & SOFT-DRINKS



Verre de vin 12cl

Bière pression 25cl/50cl
Jupiler

Bière bouteille 33cl
Corona, Bud

Ricard 4cl

Apéritif 6cl

Alcool 4cl
avec soft-drink

Alcool supérieur
avec soft-drink

Coupe de champagne 8cl

Piscine de champagne 11cl

Coupe de Prosecco 8cl

Soda 33cl

Redbull 25cl

Jus de fruit bio
Abricot, ananas, pomme trouble, orange