

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 searded 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 :
Écossais fumé au bois de hêtre et mariné Gravlax,
accompagnés de concombres à la scandinave, crème citronnée
et pain de mie toasté au beurre21.00€
*Home made salmon discovery plate: Scotish smoked and Gravlax-marinated
salmon, Scandinavian-style cucumbers, lemon cream and toasted bread*

NOS CAVIARS

Caviar Oscietre français Comptoir de la Gastronomie
blinis et crème fraîche 30G / 50G / 100G 95.00€ / 155.00€ / 290.00€
French Caviar Oscietre «Comptoir de la Gastronomie»

Assiette découverte caviars
Baerii 10g et Oscietre 10g Comptoir de la Gastronomie69.00€
*Assiette discovery plate
Baerii 10g and oscietre caviar 10g Comptoir de la gastronomie*

PLATS

Ravioles 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*

Menu de Saison

ENTRÉES

La soupe au chou hommage à Louis de Funès.....14.00€
Spring cabbage broth

Tataki de thon au sésame doré, pickle de légumes, émulsion avocat 16.00€
Seared tuna with golden sesame, vegetables pickles and avocado emulsion

Salade d'asperges vertes (IDF) et œuf bio mollet 15.00€
Green asparagus salad with soft boiled organic egg

PLATS

Suprême de volaille fermière de 100 jours,
sauce vinaigre «Jean Vignard», pommes dauphines..... 27.00€
Farm chicken supreme, vinegar sauce and dauphines potatoes

Pavé de skrei de Norvège nacré,
risotto à l'ail des ours et jus de poulet.....31.00€
Norwegian skrei fillet with pearly sheen, wild garlic risotto

Entrecôte de bœuf (race normande) maturée, sauce béarnaise,
cassolette de légumes de printemps..... 39.00€
Tournedos rossini with truffle sauce and winter vegetables stew

Cuisse de canard confite, pommes sarladaises à la graisse de canard 26.00€
Aged beef ribeye, Béarnaise sauce and spring vegetables casserole

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 *Sarladaises potatoes*

FROMAGES

Assiette de 2 fromages au choix (Beurre demi sel, ketchup de cassis) 11.00€
Platter 2 cheeses of your choice, salted butter, blackcurrent 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 Marcelin de la mère Richard10.00€
Tatin of red wine poched pear with Kampot black pepper

DESSERTS

Paris Brest à la mousseline de pistache 10.00€
Paris Brest with pistachio mousseline

Tartelette rhubarbe à l'ancienne, glace vanille11.00€
Old fashioned rhubarb tartlet, vanilla ice cream

Petits pots au café, tuile aux amandes..... 9.00€
Coffe custard pot with almond tiles

Crème brûlée à la vanille Bourbon10.00€
Vanilla crème brûlée

Mi-cuit au chocolat du Comptoir(10min),
glace vanille « Maison Alperel »12.00€
*Comptoir's style Warm chocolate pudding cake
with vanilla ice cream from «Maison Alperell» (10min)*

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

Boissons

SOFT

Evian (50CL / 1L)..... 4 € / 7,5 €
San Pelegrino (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, décaféiné2.5 €
Café allongé 2.8 €
Noisette.....2.8 €
Café crème4,5 €
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 SPIRITUEUX (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 Souillac12 €
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 ROUGES

Bordeaux Blaye Côtes de Bordeaux Château la Levrette 11 €39 €
Beaujolais Brouilly Maison Jambon 7 € 25 €
Côte du Rhône Camille Cayran 6.5 € 23 €
Sud-Ouest Cahors Château de Cénac 8.5 € 31 €
Languedoc Pic Saint-Loup Château de Lascaux 8 € 29 €
Sancerre Merlin Cherrier 10 € 35 €
Rhône Crozes Hermitage Luc Tardy..... 11,5 € 41 €

BLANCS

Bourgogne Petit Chablis Domaine Mosnier 10 € 36 €
Languedoc Pays d'Oc Famille Cros-Pujol..... 7 € 25 €
Loire Sancerre Domaine de Terres Blanches12.5 € 46 €
Loire Cour Chevergnv « ½ Sec » Domaine des Huards..... 12.5 € 46 €
Rhône Croze Hermitage Natacha Chave 13.5 € 49 €
Bourgogne Rully Jaffelin 14 € 51 €

ROSÉ

Provence Côtes de Provence Sainte-Victoire..... 8,5 € 32 €

LIQUREUX

Bordeaux Grand Cru Classé en 1855 Sauternes 15 €