

Les Entrées

• La terrine du Comptoir : 8,50€

• L'assiette de saumon fumé : 9.00€
et sa crème aneth

• La panna cotta de champignons et son velouté de butternut : 9.00€
poêlée de champignons, concassées de noisettes

• L'oeuf parfait à la bourguignonne : 9,50€
crémeux de potimarron, croûtons

• Les huîtres bretonne n°3

• 6 pièces: 9,50€

• 9 pièces: 14,00€

• 12 pièces: 18,00€

Les viandes

• Le faux filet *250g & ses frites : 22,00€

• La brochette de boeuf * & ses frites : 20,00€

• L'entrecôte *350g & ses frites : 26,90€

• La côte de boeuf environ 1.100kg (pour 2 personnes)
avec son jus de cuisson & ses frites : 63,00€/kg

• La bavette à l'échalote 200g & ses frites : 21,00€

• Le tartare de boeuf préparé & ses frites : 19,50€

• L'Andouillette 5A grillée, crème de moutarde & ses
frites : 19,00€

• Le steak haché *180g & ses frites : 16,50€

• Le burger forestier & ses frites : 20,00€

(aucune modification possible)

steak haché, salade, poêlée de champignons, brie au lait cru, sauce aux herbes

• L'Onglet de veau : 22,00€

crémeux de potimarron, champignons sautés, légumes de saison, jus de viande réduit

• Le suprême de pintade : 21,00€

crémeux de potimarron, champignons sautés, légumes de saison, jus de viande réduit

• Le jarret de porc laqué aux épices douces & ses frites : 21,00€

*Les sauces:

Roquefort, béarnaise, poivres, échalote, beurre maître d'hôtel

Sauce supplémentaire : 1,50€/pièce

Spécialités Savoyardes

•Le Camembert rôti : 18,50€

servi avec son assortiment de charcuteries et salade verte

•La Tartiflette au reblochon AOP, poitrine fumée : 20,00€

servi avec sa salade verte et jambon de pays

•La Raclette au lait cru nature : 27,00€

(min. 2 pers)

*servi avec sa charcuterie, pommes de terre
et salade verte*

•La Raclette fumé au feu de bois Brézain : 27,00€

(min. 2 pers)

*servi avec sa charcuterie, pommes de terre
et salade verte*

•La Maxi salade savoyarde : 17,00€

croustillant (pommes de terre, lard, reblochon), croûtons, salade, jambon de pays

Supplément charcuteries : 7.00€

Les Poissons

•Le merlu rôti au lard : 21.00€

crèmeux de potimarron, légumes de saison, crème de cidre

•Le lieu jaune rôti : 23,00€

far noir, légumes de saison, lieu fumé, crème de cidre

Menu à 34€

•La terrine du Comptoir

•L'assiette de saumon fumé

et sa crème aneth

•La panna cotta de champignons et son velouté de butternut

pôlée de champignons et noisettes de concassées

•La brochette de boeuf* et ses frites

•Le merlu rôti au lard

crémeux de potimarron, légumes de saison et crème de cidre

•Le suprême de pintade

crémeux de potimarron, champignons sautés, légumes de saison et jus de viande réduit

•La crème brûlée à la fève de tonka

•Le crumble aux fruits rouges

et sa glace vanille

•Le saint marcellin rôti au miel

salade verte et toasts

Menu Pitchoun

(-12 ans)

12.00€

•Un verre au choix :

Diabolo, jus d'orange, sirop à l'eau, jus de pomme

•Steak haché & ses frites

•Aiguillettes de poulet panées aux céréales & ses frites

•Boule de glace & chantilly

•Fondant au chocolat

Les Desserts

• Le saint marcellin rôti au miel : 8.00€

salade verte et ses toasts

• Le crumble aux fruits rouges : 8,50€

et sa glace vanille

• La crème brûlée à la fève de tonka : 8,50€

• La tartelette gourmande : 9,00€

ganache chocolat, caramel au beurre salé, cacahuète, diplomate à la cacahuète

• Le déstructuré aux agrumes 9,00€

crémeux citron, sablé breton, pamplemousse, meringue, sorbet mandarine

• La brioche perdue artisanale façon Banoffee : 9.00€

caramel à la banane, crumble noisette, glace caramel/banane, chantilly

Café gourmand : 9,50€

• Thé/Infusion gourmand : 9,50€

Les Coupes Glacées

•La Dame Blanche 8,00€

glace vanille, sauce chocolat et chantilly

•La Pêche Melba 8,50€

glace vanille et framboise, pêches, coulis de framboise et chantilly

•Le Café Liégeois 8,00€

glace vanille et café, espresso et chantilly

•Le Chocolat Liégeois 8,00€

glace vanille et chocolat, sauce chocolat chaud et chantilly

•La coupe Bretonne 8,50€

glace vanille et caramel, pommes caramélisée, caramel au beurre salé et chantilly

•La Poire Belle Hélène 8,50€

glace vanille et chocolat, poire, sauce chocolat chaud et chantilly

•Le Banana Split 8,50€

banane, glace vanille, chocolat et fraise, sauce chocolat et chantilly

•La coupe Colonel* 9,00€

glace citron vert, rondelle de citron, vodka 2cl

La coupe 1 boule : 3,50€

La coupe 2 boules : 5,50€

La coupe 3 boules : 7,00€

Supplément chantilly, chocolat ou caramel : 1,50€

Les parfums de glace au choix:

Vanille, fraise, chocolat, café, caramel, framboise, nougat, pistache, cassis, citron vert, rhum raisin, passion, menthe/chocolat

***L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.**