

Les Entrées

- La terrine de lapin du Comptoir : 8,50€
- L'assiette de foie gras à l'armagnac : 15.50€
chutney de coing et brioche toastée
- La coquille St Jacques à la bretonne : 9.50€
julienne de légumes, champignons
- La panna cotta de champignons et son velouté de butternut : 8.50€
noisettes concassées
- L'assiette de saumon fumé et ses toasts : 9.00€
crème aneth
- L'oeuf mayonnaise : 6.50€
- Les huîtres bretonnes n°3
 - 6 pièces: 9,50€
 - 9 pièces: 14,00€
 - 12 pièces: 18,00€

• **La salade landaise : 18,50€**

*salade, magret fumé, toast de foie gras, rillettes de canard ,
gésier de canard confit*

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

• **Le camembert rôti : 18.50€**

*servi avec son assortiment de charcuteries, pomme de terre grenaille et
salade verte*

Les côtes à l'os

• **La côte de veau environ 400g : 38,00€**

sauce chimichurri et son se frites

• **La côte de bœuf environ 1.100kg (pour 2 personnes)**

avec son jus de cuisson & ses frites : 68,00€/kg

Les Poissons

• **Le merlu rôti : 21.00€**

écrasé de pomme de terre, bisque de crevettes et petits légumes

• **Le tataki de thon : 22,00€**

*crémeux de céleri et panais, petits légumes et sa sauce
chimichurri*

Les Viandes

• Le faux filet*250g & ses frites : 22,50€

• La brochette de boeuf*& ses frites :21.00€

• L'entrecôte*350g & ses frites : 28,00€

• La bavette à l'échalote 200g & ses frites : 21.00€

• L'Andouillette ficelle de l'Argoat crème de moutarde & ses frites : 19,00€

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

• Le burger du terroir & ses frites : 20,00€

(aucune modification possible)

steak haché, salade, tomme du Sancy, confit d'oignons, andouille de Guéméné et sauce moutarde à l'ancienne

• Le suprême de pintade : 21,00€

écrasé de pomme de terre, petits légumes et sa crème de cèpes

• Le demi magret de canard 200g : 22,00€

crèmeux de céleri et panais, petits légumes et sa crème de cèpes

*Les sauces:

Roquefort, béarnaise, poivres, échalote, beurre maître d'hôtel, crème de cèpes

Sauce supplémentaire : 1,50€/pièce

Les Desserts

- **Le saint Marcellin rôti au miel : 7.50€**
salade verte et toasts

- **La pavlova exotique : 9.00€**
meringue, tartare de fruits exotiques, chantilly mascarpone au citron vert et sorbet exotique gingembre

- **La crème brûlée chocolat blanc et citron vert : 8.00€**

- **La brioche artisanale façon pain perdu : 8.50€**
glace vanille et caramel au beurre salé

- **La poire confite caramel, cidre et vanille : 8.50€**
feuilletage, diplomate vanille, poire, crumble noisette, caramel au cidre et à la vanille, glace vanille

- **La gourmandise du Comptoir : 9.00€**
mousse au chocolat, ganache montée cacahuète, choucho et glace vanille

- **Café gourmand : 9.50€**

- **Thé/Infusion : 9.50€**

Les Coupes Glacées

- **La Dame Blanche 8,00€**

glace vanille, sauce chocolat chaud 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, expresso 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 caramélisées, caramel au beurre salé et chantilly

- **La Poire Belle Hélène 8,50€**

glace vanille et chocolat, poires, sauce chocolat et chantilly

- **Le Banana Split 8,50€**

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

- **La Coupe Colonel 9,50€**

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, caramel : 1,50€**

- **Les parfums de glace au choix:**

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

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

Menu à 35€

•La terrine de lapin du Comptoir

•L'assiette de saumon fumé et ses toasts
crème aneth

•La panna cotta de champignons et son velouté de butternut
noisettes concassées

•La brochette de boeuf et ses frites

•Le filet de merlu rôti
écrasé de pomme de terre, bisque de crevettes et petits légumes

•Le suprême de pintade
écrasé de pomme de terre, petits légumes et sa crème de cèpes

•La crème brûlée chocolat blanc et citron vert

•La gourmandise du comptoir
mousse au chocolat, ganache montée cacahuète, choucho, glace vanille

•Le saint marcellin rôti au miel
salade verte et toasts

Menu Pitchoun 12€00

(-12 ans)

•Un verre au choix :

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

•Steak haché & ses frites

•Aiguillettes de poulet panées aux céréales & ses frites

•Boule de glace & chantilly

•Fondant au chocolat & chantilly