



le CAFÉ Comptoir

LES CLASSIQUES

Kir cassis, mûre, pêche, cerise, framboise.....	3,50€
Kir breton.....	3,80€
Kir pétillant.....	4,20€
Pétillant.....	4€
Campari 6cl.....	4,10€
Ricard 2cl.....	3,50€
Porto blanc ou rouge 6cl.....	4,10€
Martini blanc ou rouge 6cl.....	4,10€
Suze 6cl.....	4,10€

Les Apéros du Comptoir

Mojito.....	9€
Rhum Havana, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, Perrier	
Mojito framboise ou fraise.....	10€
Piña colada Rhum, coco et jus d'ananas.....	9€
Téquila Sunrise Téquila, orange et grenadine.....	9€
Margarita Téquila, citron vert, triple sec.....	9€
Bloody Mary Vodka, jus de tomates.....	9€
Caïpirinha / Cuba libre / Ti Punch / Gin tonic.....	9€
Apérol Spritz.....	8€
Saint Germain Spritz.....	9€
Americano maison 8cl.....	7€
Martini Gin 6cl.....	8€

SANS ALCOOL

Virgin Mojito.....	7€
Cendrillon.....	7€
Orange, ananas, multifruits	
Red light Orange, ananas, fraise.....	7€
Piña Soft Ananas, coco.....	7€
Bora Bora.....	7€
Ananas, multifruits, jus de citron	

LES WHISKIES 4cl

Clan Campbell.....	8€
Aberlour 10 ans.....	10€
Jack Daniel's.....	10€
Jameson 12 ans.....	10€
Knockando 12 ans.....	10€
Glenfiddich 12 ans.....	10€
Chivas 12 ans.....	10€
Fuji Japan Whisky.....	10€

LES BIÈRES

Pression.....	25cl.....	33cl.....	50 cl
Bud.....	3,80€	5€	7,50€
Lefte.....	4,10€	5,40€	8€
Hoegaarden.....	4,10€	5,40€	8€
IPA Goose Island.....	4,60€	6€	9€

Les Classiques

Desperados 33cl.....	6€
Bière sans alcool 25cl.....	4€

Les Bretonnes 33cl

La Cervoise (Rousse).....	6€
La Duchesse Anne (Blonde triple).....	6€
La Telenn Du (Brune au Sarrasin).....	6€
La Blanche Hermine (Blanche au froment).....	6€
La Bonnets Rouges (aux Baies de Sureau).....	6€
La Morgane Bio (Blonde).....	6€
La Morgane Nuit Rousse Bio (Rousse).....	6€

PETITES ENTRÉES

Œufs mayo maison et chiffonnade de jambon de pays.....	8€
Buisson de crevettes et mayo maison ≈ 200gr.....	9€
Rillettes de poisson maison.....	9€
Tartare de saumon.....	11€
Brochette de crevettes marinées et sa julienne de légumes.....	10€
Tataki de thon sauce sashimi.....	13,50€
Foie gras maison et son chutney du moment ≈ 130 gr.....	17€
Salade de crottins de chèvre chauds, noix et ses lardons.....	8€
Camembert rôti, kasha (graines de sarrasin grillées) ≈ 150gr.....	12€

Les Salades

La Seguin.....	15,50€
Crottins de chèvre chauds sur toasts, chiffonnade de jambon de pays, tomates confites, pommes fruits, miel, salade, noix et oignons frits	
La César.....	15,50€
Salade, tomates, poulet pané, croûtons, parmesan, sauce César, œuf et oignons frits	
L'Océane.....	19,50€
Salade, tomates, St-Jacques snakées, saumon fumé, andouille de Guémené et kasha (graines de sarrasin grillées)	
Poke bowl de crevettes.....	16,50€
Céréales, avocat, crevettes, saumon fumé et tomates cerises	
Poke bowl de légumes.....	15,50€
Céréales, légumes du moment, avocat, tomates cerises	

PLANCHES À PARTAGER...

(ou pas)

La Charcuterie.....	14€
La Mixte charcuterie et fromages.....	16€
La Terre et Mer.....	22€
rillettes de poisson, tartare de saumon tatakhi de thon et foie gras	

LES CARPACCIOS

L'Italien - 16,90€
Carpaccio de bœuf au pesto, copeaux de parmesan, câpres capucines et citron

Le Comté - 16,90€
Carpaccio de bœuf au comté, pesto et citron

La Biquette - 17,50€
Carpaccio de bœuf et ses toasts de crottins de chèvre chauds, pesto et citron



LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits 25cl.....	3,90€	Schweppes Tonic / Agrum' 25cl..	3,90€
Orange, abricot, ananas, pomme, tomate, ACE, fraise, citron vert		Perrier 33cl.....	3,90€
Coca-Cola 33cl.....	3,90€	Thé glacé Fuze tea 25cl.....	3,90€
Coca-Cola Zero ou Cherry 33cl.....	3,90€	Vittel 25cl.....	3,50€
Orangina 25cl.....	3,90€	Diabolo.....	3,50€
Sprite 25cl.....	3,90€		

Les Eaux

Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles	
50cl.....	4,00€
1L.....	5,00€



NOS BURGERS MAISON

accompagnés de leurs frites

PAIN ARTISANAL DU BOULANGER

- Le Classique 15,90€
Sauce tomate maison, cornichons, oignons rouges, salade, cheddar, steak haché frais VBF 150gr façon bouchère BZH, sauce barbecue
- Le Comptoir 16,90€
Sauce tomate maison, cornichons, oignons rouges, salade, steak haché frais VBF 150gr façon bouchère BZH, lard fumé, sauce fromagère
- Le Montagnard 16,90€
Sauce tomate maison, cornichons, oignons rouges, salade, fromage à raclette, steak haché frais VBF 150gr façon bouchère BZH, sauce fromagère
- Le Chèvre 16,90€
Sauce tomate maison, cornichons, oignons rouges, salade, chèvre, steak haché frais VBF 150gr façon bouchère BZH, sauce fromagère
- Le BZH 17,90€
Sauce tomate maison, cornichons, oignons rouges, salade, galette de pommes de terre, steak haché frais 150 gr façon bouchère BZH, sauce crème de moutarde
- Le Crousty Chicken 15,90€
Sauce tomate maison, cornichons, oignons rouges, salade, cheddar, poulet pané, sauce barbecue
- Le Véggie 15,90€
Sauce tomate maison, cornichons, oignons rouges, salade, tomates rondelles, salade, galette végétarienne, sauce barbecue
- Supplément burger XXL double steak haché 5€
- Supplément galette de pommes de terre 2€

Tous les burgers sont déclinables en végétarien avec galette végétale

LES PÂTES

- Pâtes carbonara 16,50€
lardons, champignons, œuf
- Pâtes fromagère 16,50€
chiffonnade de jambon de pays, sauce fromagère
- Pâtes saumon, sauce combava 18,50€



Tous nos plats sont fait maison, à l'exception des frites

LES POISSONS

- Pavé de saumon, sauce combava 19,90€
- Fish & chips de merlu blanc, sauce tartare 18,90€
- Wok de crevettes à l'asiatique, nouilles et légumes 22,90€
- Mi-cuit de thon, sauce sashimi 21,50€
- Filet de bar rôti 24,90€
- La suggestion poisson du Chef selon arrivage

Notre déclinaison de Saint-Jacques

- Poêlée de St-Jacques juste snackées, sauce combava 24,90€
- St-Jacques à la bretonne, andouille et sauce au cidre 24,90€
- Wok de St-Jacques et crevettes à l'asiatique 26,90€



LES VIANDES

- La pièce du boucher ≈ 180gr 19,90€
- L'entrecôte maturée de 300gr 25,50€
- Magret de canard, sauce au cidre ≈ 180gr 22,50€
- Pavé de veau ≈ 180gr, sauce gourmande 24,90€
- Brochette de poulet mariné ≈ 200gr 18,90€
- Le tartare de bœuf classique ≈ 180gr préparé ou non 17,90€
- Le tartare de bœuf préparé à l'asiatique ≈ 180gr 18,90€
- Andouillette de Troyes AAAAA 21€
- La suggestion du Chef à voir sur l'ardoise

LE MENU Brasserie 26€

Salade de crottins de chèvre chauds,
noix et ses lardons

ou Petite assiette de charcuterie

ou Rillettes de poisson maison

Pavé de saumon, sauce combava

ou Pièce du boucher

ou Brochette de poulet

Crème brûlée

ou Mousse au chocolat

ou Dessert du moment

ou Café ou thé gourmand

LE MENU Comptoir 35€

Brochette de crevettes marinées

ou Tartare de saumon

ou Foie gras (70 gr) et son chutney

Wok de crevettes à l'asiatique

ou Magret de canard

ou Filet de bar

L'Assiette de fromages

ou Dessert au choix

LES FORMULES du Midi

sauf samedi et jours fériés
et suivant les quantités disponibles...

FORMULE RECTO 16,50€

entrée + plat

FORMULE VERSO 16,50€

plat + dessert

FORMULE COMPLÈTE 19,50€

entrée + plat + dessert

PLAT DU JOUR 13€

LE MENU Sinagot 40€

Entrée au choix

Choix dans la déclinaison
de Saint-Jacques

ou Pavé de veau

ou Entrecôte 300 gr maturée

Assiette de fromages

ou Dessert au choix

LE MENU Enfant 12€

Coca ou jus d'orange

Steak haché frites

ou Chicken pané frites

2 boules de glace

ou Mousse au chocolat

ou Fromage blanc et son coulis



Boissons Chaudes

Café 1,80€

supper crema de chez Lavazza

Décaféiné..... 1,80€

Double café..... 3,40€

Café allongé..... 1,80€

Café crème 2€

Double café crème..... 3,80€

Cappuccino..... 3,50€

Chocolat chaud..... 3,50€

Chocolat viennois..... 4,50€

Thé Kusmi Tea..... 3,20€

Thé vert nature, thé vert à la menthe,
Anastasia, Prince Wladimir, Earl Grey,
St Petersburg, Quatre fruits rouges

Infusion Kusmi Tea..... 3,20€

Be cool, verveine

LES DESSERTS MAISON

La crème brûlée 8€

La mousse au chocolat..... 8€

Le mi-cuit chocolat et sa boule vanille 9€

La tarte citron revisitée..... 8€

Les profiteroles maison 9,50€

Le far breton maison poêlé et caramel..... 8€

Le tiramisu du moment..... 8€

Le café ou thé gourmand..... 8€

Le dessert du moment 8€

Assiette de fromages 8€

LES GLACES

Le Chocolat Liégeois 7,90€
glace chocolat, chocolat maison, chantilly maison

Le Café Liégeois glace café, sauce café, chantilly maison 7,90€

Le Caramel Liégeois 7,90€
glace caramel, caramel au beurre salé maison, chantilly maison

La Dame Blanche glace vanille, chocolat maison, chantilly maison.. 7,90€

La Divine..... 7,90€
glace nougat, caramel et spéculos, sauce caramel, chantilly maison

L'Éstivale 7,90€
glace framboise, poire et passion, coulis, chantilly maison

La 3 Fruits Rouges 7,90€
glace framboise, cassis et fraise, coulis, chantilly maison

La Colonel glace citron vert, Vodka 9€

L'Iceberg glace menthe chocolat et Get 27 9€

La boule de glace..... 3€

Au choix : chocolat, vanille, café, fraise, cassis, caramel au beurre salé,
menthe-chocolat, citron vert, passion, framboise, nougat, spéculos, poire

Composez vous-même votre glace

Supplément chantilly maison..... 1€

Les Digestifs 4cl

Cognac, Cognac aux amandes 7€

Poire Williams..... 7€

Limoncello 7€

Get 27, Get 31..... 7€

Menthe pastille..... 7€

Calvados..... 7€

Irish Coffee 9€

Découvrez
notre carte
sélection de rhums

La Cave du Café Comptoir

LES BLANCS verre 12cl.... pot lyonnais 46cl... bouteille 75cl

Chardonnay Calvisson Pays d'OC IGP	4,50€.....	18€.....	26€
Valencay blanc Domaine Bardon AOP	4,80€.....	19€.....	28€
Viognier Domaine Haut Mourier IGP Bio	4,80€.....	19€.....	28€
Quincy Domaine du Bourdonnat AOP	5,30€.....	21€.....	31€
Gros Manseng Côtes de Gascogne IGP	4,50€.....	18€.....	26€
Uby N°3 Côtes de Gascogne IGP.....	4,80€.....	19€.....	28€
Mâcon Les Vignerons de Mancey AOP			29€
Chinon blanc Domaine Charles Pain AOC Bio			29€
Côtes du Rhône blanc Les Ramades AOP			31€

LES ROSÉS verre 12cl.... pot lyonnais 46cl... bouteille 75cl

Ile de Beauté Tinarellu Estandon IGP	4,50€.....	18€.....	26€
Côtes de Provence Terre Noble AOP.....	4,80€.....	19€.....	28€
Côtes du Roussillon	4,50€.....	18€.....	26€
Château de Cornella Gris gris HVE			

LES ROUGES verre 12cl.... pot lyonnais 46cl... bouteille 75cl

LA LOIRE

S ^t Nicolas de Bourgueil L. Mabileau AOP Bio	4,80€.....	19€.....	28€
Chinon rouge Domaine Charles Pain AOC Bio			29€
Saumur-Champigny Domaine la Bonnelière AOP.....			28€
Menetou-Salon Domaine de Beaurepaire AOC.....			34€

LE RHÔNE

Ventoux l'Estive - Demazet AOP	4,50€.....	18€.....	26€
Côtes du Rhône rouge Gentilhomme AOC.....			29€
Crozes-Hermitage Les Lauzières AOP			38€

LE BORDELAIS

Bordeaux Château Landereau AOC.....	4,20€.....	16€.....	24€
Côtes de Bourg Château Tour de Guiet AOC.....	4,50€.....	19€.....	28€
Saint Emilion Château Vieux Verdot AOC HVE.....			36€
Pessac-Léognan Odysée - Haut Nouchet AOC.....			44€
Haut-Médoc Château du Hâ AOC.....			34€

LANGUEDOC ROUSSILLON

Saint-Chinian Domaine la Linquièrre AOP	4,50€.....	18€.....	26€
Les Darons Languedoc by Jeff Carrel AOP.....	4,80€.....	19€.....	28€
Fitou La Tire by Jeff Carrel AOP Bio			31€
Pic Saint-Loup Château Lancyre AOP Bio	5,30€.....	21€.....	31€
Faugères Domaine Ollier-Taillefer AOP Bio			31€

LA BOURGOGNE

Bourgogne Beaune Passe-tout-grains AOC.....			34€
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune - Dom Labry AOC.....			43€

AILLEURS DANS LE MONDE

Espagne Rioja Navajas	4,50€.....	18€.....	26€
Argentine San Felipe			26€

Et pour les amateurs,
les grands crus sont à
retrouver sur l'ardoise
"La cave du Patron"