le CAFÉ Comptoir

RESTAURANT

Menu

LES CLASSIQUES

Kir cassis, mûre, pêche, cerise, framboise 12cl	4.00
Kir breton 12cl	4.00
Kir pétillant 12cl	4.50
Pétillant 12cl	4.20
Campari 6cl	4.50
Ricard 2cl	4.00
Porto blanc ou rouge 6cl	4.50
Martini blanc ou rouge 6cl	4.50
Suze 6cl	4.50

Les Apéros du Comptoir

Mojito Rhum Havana, sucre roux, menthe fraîche, citron vert, Perrier	9.00
Mojito framboise ou fraise	10.00
Piña colada Rhum, coco et jus d'ananas	9.00
Téquila Sunrise Téquila, orange et grenadine	9.00
Margarita Téquila, citron vert, triple sec	9.00
Bloody Mary Vodka, jus de tomate	9.00
Moscow mule Vodka, citron vert, ginger beer	9.00
Caïpirinha / Cuba libre / Ti Punch / Gin tonic	9.00
Apérol Spritz	8.00
Limoncello Spritz	8.00
Saint-Germain Spritz	9.00
Americano maison 8cl	7.00
Martini Gin 6cl	8.00

LES BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits 25cl Orange, abricot, ananas, pomme, tomate, ACE, fraise, citron vert	4.00
Coca-Cola 33cl	4.00
Coca-Cola Zero ou Cherry 33cl	4.00
Orangina 25cl	4.00
Sprite 25cl	4.00
Schweppes Tonic / Agrum' 25cl	4.00
Ginger beer 25cl	4.00
Perrier 33cl	4.00
Thé glacé Fuze tea 25cl	4.00
Vittel 25cl	3.50
Diabolo	3.50

les Whiskies 4cl

Clan Campbell	8.00
Aberlour 10 ans	10.00
Jack Daniel's	10.00
Jameson 12 ans	10.00
Knockando 12 ans	10.00
Glenfiddich 12 ans	10.00
Chivas 12 ans	10.00
Whisky Japonais	10.00

LES BIÈRES

PRESSION	25cl	33cl	50 cl
Bud	3.90	5.10	7.60
Leffe	4.30	5.60	8.50
Hoegaarden	4.30	5.60	8.50
IPA Goose Island	4.80	6.20	9.50

SANS ALCOOL	
Leffe Blonde 0,0 33cl	5.00
Lancelot Blonde 0,0 33cl	5.00
Jupiler 0,0 25cl	4.00

CLASSIQUE	
Desperados 33cl	6.00

LES BRETONNES 33cl	
La Cervoise Rousse	6.00
La Duchesse Anne Blonde triple	6.00
La Telenn Du Brune au Sarrasin	6.00
La Blanche Hermine Blanche au froment	6.00
La Bonnets Rouges aux Baies de Sureau	6.00
La Morgane Bio Blonde	6.00
La Morgane Nuit Rousse Bio Rousse	6.00

LES EAUX

Vittel, San Pellegrino,
50cl • 4.00
1L • 5.00

Sans alcool

Virgin Mojito	7.00
Virgin Moscow mule	7.00
Tropical ginger Ginger beer, ananas, citron vert	7.00
Cendrillon Orange, ananas, multifruits	7.00
Red light Orange, ananas, fraise	7.00
Piña Soft Ananas, coco	7.00
Bora Bora Ananas, multifruits, jus de citron	7.00

PLANCHES À PARTAGER...

(ou pas)

Buisson de crevettes • 12.00
et sa mayonnaise maison

La Mixte • 18.00
charcuterie et fromages

Camembert rôti • 16.00
et ses pommes de terre grenailles

La Terre et Mer • 22 .00
rillettes de poisson, ceviche de poisson, tataki de bœuf et foie gras

Les Salades

La Seguin 16.50
Crottins de chèvre chauds sur toasts, chiffonnade de jambon de pays, tomates confites, miel, salade, noix et oignons frits

La César 16.50
Salade, tomates séchées, poulet pané, croûtons, parmesan, sauce César, œuf et oignons frits

L'Océane 20.50
Salade, tomates , St-Jacques snakées, saumon fumé, andouille de Guémené et kasha (graines de sarrasin grillées), crevettes

Poke bowl de crevettes 17.50
Céréales, avocat, crevettes, saumon fumé et tomates cerises

Poke bowl de légumes 16.50
Céréales, légumes du moment, avocat, tomates cerises

Petites Entrées

Œuf mayo façon Comptoir et sa mayonnaise fumée	8.00
Rillettes de poisson maison	8.00
Crottin de chèvre et chips de lard	9.00
Tataki de bœuf et sa mayo wasabi	12.00
Foie gras maison ≈ 80 gr et son chutney du moment	17.00
Carpaccio de Saint-Jacques amandes, huile de noisette, aneth	14.00
Ceviche de poisson	12.00
L'entrée du moment	voir ardoise

LES CARPACCIOS

L'Italien • 17.90
Carpaccio de bœuf, pesto, copeaux de parmesan, câpres et citron

La Biquette • 18.50
Carpaccio de bœuf et ses toasts de crottins de chèvre chauds, pesto et citron

Prix nets en euros, service compris.

Tous nos burgers
sont déclinables
en végétarien avec
galette végétale

Nos Burgers maison

Accompagnés de leurs frites fraîches
et pain artisanal du boulanger.

Le Classique 16.90
Tomates séchées, cornichons aigres-doux, oignons pickles, salade, cheddar, steak haché frais VBF 150gr façon bouchère BZH, sauce barbecue

Le Comptoir 17.90
Tomates séchées, cornichons aigres-doux, oignons pickles, salade, steak haché frais VBF 150gr façon bouchère BZH, lard fumé, sauce fromagère

Le Montagnard 17.90
Tomates séchées, cornichons aigres-doux, oignons pickles, salade, fromage à raclette, steak haché frais VBF 150gr façon bouchère BZH, sauce fromagère

Le Chèvre 17.90
Tomates séchées, cornichons aigres-doux, oignons pickles, salade, chèvre, steak haché frais VBF 150gr façon bouchère BZH, sauce fromagère

Le BZH 18.90
Tomates séchées, cornichons aigres-doux, oignons pickles, salade, galette de pommes de terre, steak haché frais 150gr façon bouchère BZH, andouille de Guémené, sauce crème de moutarde,

Le Crousty Chicken 16.90
Tomates séchées, cornichons aigres-doux, oignons pickles, salade, cheddar, poulet pané, sauce barbecue

Le Véggie 16.90
Tomates séchées, cornichons aigres-doux, oignons pickles, salade, tomates rondelles, salade, galette végétale, sauce barbecue

Supplément burger XXL double steak haché 5.00
Supplément galette de pommes de terre 2.00

LES PÂTES

Pâtes carbonara oignons, crème, lardons 17.90

Pâtes pesto 17.90
pesto, jambon de pays, pignons de pin et tomates cerises

Pâtes aux légumes du moment 17.90

Pâtes saumon saumon fumé, crème et aneth 19.50

LES POISSONS

Tous nos poissons sont servis avec du riz
et légumes du moment.

Fish & chips de merlu blanc, sauce tartare	19.90
Pavé de saumon au beurre nantais	20.90
Mi-cuit de thon, sauce sashimi	22.50
Filet de bar au beurre nantais	25.90
La suggestion poisson du Chef selon arrivage	Voir ardoise

Notre déclinaison de Saint-Jacques

Poêlée de St-Jacques juste snackées • 25.90
et son beurre nantais

St-Jacques à la bretonne • 25.90
andouille de Guémené et sauce bretonne

NOS BROCHETTES XXL

Toute l'année nous vous proposons sur ardoise
nos brochettes du moment

LES VIANDES

Servies avec frites fraîches, pommes de terre grenailles,
pâtes ou légumes du moment

La pièce du boucher ≈ 180gr	20.90
L'entrecôte ≈ 300gr	27.50
Magret de canard ≈ 180gr	23.50
Ballotine de poulet ≈ 150gr	19.90
Andouillette de Troyes AAAAA ≈ 180gr	22.90
Le tartare de bœuf classique ≈ 180gr préparé ou non	18.90
Le tartare de bœuf préparé italien ≈ 180gr	19.90
La suggestion du moment	Voir ardoise

Les Sauces au choix

béarnaise
poivre
bretonne
moutarde
barbecue
fromagère

Tous nos plats sont faits maison

Prix nets en euros, service compris.

LE MENU BRASSERIE

• 28.00 •

Salade de crottins de chèvre chauds
ou Petite assiette de charcuterie
ou Rillettes de poisson maison

•

Pavé de saumon
ou Pièce du boucher
ou Ballotine de poulet

•

Crème brûlée
ou Mousse au chocolat
ou Dessert du moment
ou Café ou thé gourmand

Le Menu Enfant

• 12.00 •

Coca ou jus d'orange

•

Steak haché frites
ou Chicken pané frites

•

2 boules de glace
ou Mousse au chocolat

LE MENU COMPTOIR

• 38.00 •

Tataki de bœuf
ou Ceviche de poisson
ou Foie gras (40 gr) et son chutney

•

Mi-cuit de thon
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 18.00
Entrée + plat

•

Formule verso 18.00
Plat + dessert

•

Formule complète 22.00
Entrée + plat + dessert

•

Plat du jour 14.00

Entrée ou dessert

de la formule disponible hors menu

• 6.00 •

Un lieu idéal POUR VOS RÉCEPTIONS

Le Café Comptoir
vous propose une solution
adaptée à vos besoins.

Les Desserts Maison

La crème brûlée	8.00
La mousse au chocolat	8.00
Le chou profiterole	9.00
Le tiramisu	9.00
Brownie et sa crème anglaise	9.00
Tarte fine aux pommes caramel au beurre salé maison et sa glace vanille	9.00
Carpaccio d'ananas et son sorbet passion	9.00
Le café gourmand	8.00
Le thé gourmand	9.00
Le dessert du moment	9.00
Assiette de fromages	9.00

LES GLACES

La boule de glace • 3.50

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

Le Chocolat Liégeois glace chocolat, chocolat maison, Chantilly maison	9.00
Le Café Liégeois glace café, sauce café, Chantilly maison	9.00
Le Caramel Liégeois glace caramel, caramel au beurre salé maison, Chantilly maison	9.00
La Dame Blanche glace vanille, chocolat maison, Chantilly maison	9.00
La Divine glace nougat, caramel et Spéculoos, sauce caramel au beurre salé maison, Chantilly maison	9.00
L'Estivale glace framboise, poire et passion, coulis passion, Chantilly maison	9.00
La 3 Fruits Rouges glace framboise, cassis et fraise, coulis fruits rouges, Chantilly maison	9.00
La Colonel glace citron vert, Vodka	10.00
L'Iceberg glace menthe-chocolat et Get 27	10.00

Composez vous-même votre glace

Supplément Chantilly maison • 1.00

LES BOISSONS CHAUDES

Café	2.00
Décaféiné	2.00
Double café	3.50
Café allongé	2.00
Café crème	2.20
Cappuccino	3.80
Chocolat chaud	4.00
Chocolat viennois	5.00
Thé Kusmi Tea Thé vert nature, thé vert à la menthe, Anastasia, Prince Wladimir, Earl Grey, St Petersbourg, Quatre fruits rouges	3.50
Infusion Kusmi Tea Be cool, Verveine	3.50

Prix nets en euros, service compris.

Les Digestifs 4cl

Cognac, Cognac aux amandes	7.00
Poire Williams	7.00
Limoncello	7.00
Get 27, Get 31	7.00
Baileys	7.00
Menthe-Pastille	7.00
Calvados, Armagnac	7.00
Irish Coffee	9.00
Mentha Speakeasy	8.00

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE
Sélection de rhums

Les Blancs

	Verre 12cl	Pot lyonnais 46cl	Bouteille 75cl
Chardonnay Calvisson Pays d'OC IGP	4.80	19.00	28.00
Valencay blanc Domaine Bardon AOP	5.00	20.00	30.00
Viognier Domaine Haut de Mourier IGP	5.00	20.00	30.00
Quincy Philippe Portier AOP	5.50	22.00	33.00
Gros Manseng Côtes de Gascogne IGP	4.80	19.00	28.00
Uby N°3 Côtes de Gascogne IGP	5.00	20.00	30.00
Mâcon Les Vignerons de Mancey AOP			32.00
Chinon blanc Domaine Charles Pain AOC Bio			32.00
Côtes du Rhône blanc Les Ramades AOP			33.00

Les Rosés

	Verre 12cl	Pot lyonnais 46cl	Bouteille 75cl
Ile de Beauté Tinarellu IGP	4.80	19.00	28.00
Côtes de Provence Terres Nobles Estandon AOP	5.00	20.00	30.00
Côtes du Roussillon Château de Corneilla Gris-Gris HVE AOP	4.80	19.00	28.00

Les Rouges

	Verre 12cl	Pot lyonnais 46cl	Bouteille 75cl
LA LOIRE			
St-Nicolas de Bourgueil L. Mabileau AOP	5.00	20.00	30.00
Chinon rouge Domaine Charles Pain AOC Bio			32.00
Saumur-Champigny Domaine la Bonnelière AOP			32.00
Menetou-Salon Domaine de Beaurepaire AOC			36.00
LE RHÔNE			
Ventoux l'Estive – Demazet AOP	4.80	19.00	28.00
Côtes du Rhône rouge Gentilhomme AOC			31.00
Crozes-Hermitage Les Lauzières AOP			40.00
LE BORDELAIS			
Bordeaux Château Landereau AOC	4.50	18.00	26.00
Côtes de Bourg Château Tour de Guiet AOC	4.80	19.00	28.00
Saint-Emilion Château Vieux Verdot AOC HVE			39.00
Pessac-Léognan Odyssée - Haut Nouchet AOC			46.00
Haut-Médoc Château du Hâ AOC Bio			38.00
LANGUEDOC ROUSSILLON			
Saint-Chinian Domaine la Linquière AOP	4.80	19.00	28.00
Les Darons Languedoc by Jeff Carrel AOP	5.00	20.00	30.00
Fitou La Tire by Jeff Carrel AOP Bio			32.00
Pic Saint-Loup Château Lancyre AOP Bio	5.50	22.00	33.00
Faugères Domaine Ollier-Taillefer AOP Bio			32.00
LA BOURGOGNE			
Bourgogne Beaune Passe-Tout-Grains AOC			36.00
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune - Dom Labry AOC			46.00
AILLEURS DANS LE MONDE			
Espagne Rioja Navajas	4.80	19.00	28.00
Argentine San Felipe			28.00

Prix nets en euros, service compris.

AAFP // 02 99 85 10 49 L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande. Photos non contractuelles. 07 - 2026