Comptoir GENERAL

MENU

Les ASSIETTES à partager

Nous vous recommandons 2 à 3 assiettes à partager par personne.
Elles vous seront servies au rythme de la cuisine.

Piments padrón grillés (vg) ..... **10€**
quinoa croustillant, sauce ranch

Potimaron rôti (vg) ..... **13€**
émulsion de pommes, fenouil et citron vert, feta, caramel de potimarron

Feuilleté d'automne (vg) ..... **10€**
potimarron, champignons de Paris, épinards, sauce verte menthe et coriandre

Smashed grenailles (v) ..... **10€**
épices cajun et zaatar

Tortilla scamorza fumée (vg) ..... **12€**
sauce blanche

Poulet frit façon karaage ..... **16€**
mayonnaise spicy, sésame

Tacos de boeuf barbacoa ..... **15€**
maïs grillé, sauce tomate fumée, crème crue, pickles, coriandre

Tigre qui pleure ..... **17€**
bœuf saisi à la plancha, cacahuètes, coriandre, sauce tigre

Chicken signature ..... **16€**
bun feuilleté, poulet pané, crème de gorgonzola, confit d'oignons à la prune

Comptoir GENERAL

MENU

Takoyaki ..... **11€**
bouchées de daurade ou poulpe au choix, sauce sriracha et sésame

Rouleaux marins ..... **16€**
pain brioché, saumon gravlax, chips d'algues, wasabi sésame, crème d'aneth

Gambas Black Tiger rôties ..... **17€**
mayonnaise à la bisque de gambas, citron vert grillé, persillade

Les DESSERTS

Baba au rhum et sa petite gorgée de rhum ..... **8€**
chantilly vanille de Madagascar, poudre d'hibiscus

Churros (vg) ..... **8€**
mini churros croustillants, sauce chocolat praliné

Funday (vg) ..... **8€**
glace chocolat, chantilly, caramel et noisettes

Tiramichou (vg) ..... **8€**
chou craquelin, ganache café chocolat, mousse mascarpone

(v):vegan - **(vg)**:végétarien

Tous nos plats sont faits maison.
Si vous avez des allergies n'hésitez pas à nous en informer.
Prix nets, service compris.

Cocktails SIGNATURE

Cocktails maison à déguster seul ou à plusieurs.

Planteur
12€ (1L: 42€)

Rhums Royal Ambré et Impérial Blanc St James, jus Caraïbos ananas, mangue, orange, goyave, cannelle

Rhum Gingembre
12€ (1L: 42€)

Rhums Royal Ambré et Impérial Blanc St James,jus de gingembre Caraïbos, jus de citron vert, sirop de vanille

Secousse
14€ (1L: 48€)

Vodka Zoladkowa de Luxe, bissap maison, jus de maracuja Caraïbos, sirop de maracuja, concombre

Cocktails DE SAISON

Cocktails classiques ou revisités.

French Cosmo
13€

Vodka Zoladkowa de Luxe, jus de citron vert, sirop de thym, cranberry

Pisco Pistache
14€

Pisco Cuatro Gallos Puro Quebranta, liqueur de pistache Strato, vermouth Dolin Dry, sirop de canne, jus de citron

Mezcal Passion
14€

Mezcal Montelobos Espadin, liqueur florale Sarti Rosa, sirop de vanille, jus de citron

Paper Plane
14€

Rhum Santiago de Cuba 8 ans, liqueur Amaro di Torino, Aperol, verjus

Piña Clarifiée
14€

Rhum Yellow Snake, liqueur de coco, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop de sucre, carifiée au lait

Zenith
14€

Gin HTK, liqueur de sureau Fiorente, jus de citron vert, sirop d'aneth, verjus

Basil Smash
14€

Gin HTK, basilic frais, sirop de miel, jus de citron

Nous réalisons également tous les grands cocktails classiques sur demande, n'hésitez pas à solliciter notre équipe.

Cocktails SANS ALCOOL

Virgin Zenith
10€

JNPR N2, jus de citron vert, sirop d'aneth, verjus

Eau Calme
9€

Ginger beer Bundaberg, jus d'ananas Caraïbos, jus de citron vert frais, purée de passion, sirop de vanille

Virgin Secousse
9€

Bissap maison, jus de maracuja, sirop de maracuja, concombre

Comptoir GENERAL

BOISSONS RESTAURANT

Les APERITIFS

Campari (4cL, 25°)	6€
Suze (4cL, 15°)	6€
Vermouth Del Prof. Bianco (4cL, 16°)	7€
Vermouth Del Prof. Rosso (4cL, 16°)	7€
Porto Meneres Rouge (4cL, 19,5°)	7€
Pastis Casanis (2cL, 45°)	6€
Kir au vin blanc	9€

Les VINS

Rouges

	(15cL)	(25cL)	(75cL)
AOC Cairanne Création Grosset, Famille Brotte, Rhône	7,5€	12€	36€
AOP Cheverny Domaine le Portail, Val de Loire	8€	13€	39€
Châteauneuf-du-Pape. Domaine Barville, Famille Brotte, Rhône			52€

Blancs

	(15cL)	(25cL)	(75cL)
Chardonnay Baron de Rothschild, IGP Pays d'Oc	7,5€	12€	36€
Minuty Prestige Blanc AOP Côtes de Provence	8,5€	14€	42€
Gentil Hugel & Fils, Alsace	8€	13€	39€

Rosé

	(15cL)	(25cL)	(75cL)
Minuty Prestige AOP Côtes de Provence	8,5€	14€	42€

Champagne

	(12cL)	(75cL)
Veuve Clicquot brut Carte Jaune	15€	95€

Les DIGESTIFS

(4cL)

Armagnac Laballe - Résistance (43°)	12€
Cognac Hennessy VS (40°)	10€
Cognac Hennessy XO (40°)	35€
Eau de vie de poire G.Miclo, Grande Réserve (43°)	12€
Limoncello Ramo D'oro (28°)	9€

Les BIERES

Pressions

	(25cL)	(50cL)
Licorne blonde	5,5€	8€
Slash IPA	6€	9€
Blanche de Bruxelles	6€	9€
Bière de saison	6€	9€

Bouteilles

(33cL)

Brasserie La Parisienne

Bière de saison	8€
Pils Bière légère, fraîcheur herbacée	8€
Pale Ale Bière maltée, légère amertume	8€
Cidre Magners Original	8€

Les SOFTS

Coca Cola (33cL)	6€
Coca Cola Zéro (33cL)	6€
Bundaberg Ginger Beer (37,5cL)	6€
Limonade bio Mona (33cL)	7€
Fuze Tea Pêche (25cL)	6€
Jus de fruits (25cL) Mangue, Ananas ou Pomme	6€
Bissap rouge maison (25cL)	5€
Evian / Badoit (1L)	6€
Badoit (33cL)	5€

Les BOISSONS CHAUDES

Expresso, déca, allongé	2,5€
Double expresso	3,5€
Café crème, Latte	4€
Cappuccino	4,5€
Chocolat chaud	5€
Thé vert	4,5€
Thé earl grey	4,5€
Thé ceylan vanille	4,5€
Thé rooibos citrus	4,5€
Infusion verveine	4,5€

Après le dîner, poursuivez l'expérience dans notre Bar Festif et laissez-vous entrainer par les rythmes des Caraïbes.