

# LE COMPTOIR DE LA CITÉ

COMPTOIR DE DÉGUSTATION • CUISINE DE CHEFS • BAR À VINS  
Dijon

Carte élaborée par le chef Kévin Julien, sous la direction culinaire d'Eric Pras, un des Meilleur Ouvrier de France 2004

## Avec l'apéritif

Fougasse et condiment du moment	6 €
Pâté en croûte Maison Dansard	9 €
Feuilleté escargots	3 €
Assiette de gougères	8 €

## Entrées

11 €

Poireaux brulés en mimosa, saumon confit et vichyssoise  
Œuf parfait, voile de comté, émulsion de champignon et oseille, croque au jambon cru  
Fricassé d'escargots et épinards, sauce meurette, émulsion à l'oignon

## Plats

17 €

Filet de volaille gratinée en viennoise de citron, polenta crémeuse, potimarrons rôtis au pain d'épices  
Filet de truite snacké, purée de chou-fleur et beurre condimenté  
Paleron de bœuf braisé au vin rouge, polenta crémeuse, potimarrons rôtis au pain d'épices

## Desserts

7 €

Biscuit sablé, bananes caramélisées et tuile muscovado  
Baba au rhum et ananas à la coriandre  
Mi cuit chocolat-fruits rouges et crème anglaise à la vanille

## Assiette de fromages de nos régions

7 €

Menu

Entrée + Plat + Dessert ou  
Fromages

32€

## Offre Ciné-Resto

Plat + Dessert + 1 place de cinéma

29,90€ au lieu de 38,90€

Entrée + Plat + Dessert + 1 place de cinéma

39,90€ au lieu de 46,90€

\*hors menu Signature



offre valable au cinéma

PATHE !  
PÂTHÉ DIJON

Prix TTC - Service compris



@lecomptoirdelacitedijon



CIGV\_GUEST / Mot de passe : CIGV\*2100



03 80 41 70 16



contact@lecomptoirdelacite.fr



# LE COMPTOIR DE LA CITÉ

COMPTOIR DE DÉGUSTATION • CUISINE DE CHEFS • BAR À VINS  
Dijon



Menu prepared by chef Kévin Julien,  
under the culinary direction of Eric Pras, one of the best workers in France in 2004

## Appetizer

Fougasse and condiment of the moment **6 €**

Pâté en croûte Maison Dansard **9 €**

*(Pâté en croûte is a traditional dish made with meat pâté that is gently wrapped in a pastry cover, then baked)*

Puff pastry nails **3 €**

Gougères (small pastry puffs with cheese) **8 €**

## Starters

**11 €**

Burnt leek in mimosa, slice of salmon confit, vichyssoise  
Perfect egg, comté cheese veil, mushroom and sorrel emulsion and raw ham croque  
Butternut cream soup, lentil salad and mortau sausage

## Mains

**17 €**

Beef chuck braised in red wine, creamy polenta, roasted pumpkins with gingerbread  
Snacked trout fillet, cauliflower purée and seasoned butter  
Cod fillet with almonds, sweet onion juice, mashed potatoes and spinach shoots

## Desserts

**7 €**

Shortbread, caramelized banana and muscavado tile  
Classic Mi Cuit  
Baba drizzled with rum and pineapple with coriander

## Cheese plate from our regions

**7 €**

*Menu*

**Starter + Main+ Dessert or cheese**

**32€**

Offre

**Ciné-Resto**

Starter + Dessert + 1 movie ticket  
**29,90€ instead of 38,90€**

Starter + Main + Dessert + 1 movie ticket  
**39,90€ instead of 46,90€**

*\*off menu Signature*

 offer valid at the cinema 

Prix TTC - Service compris



@lecomptoirdelacitedijon



CIGV\_GUEST / Mot de passe : CIGV\*2100



03 80 41 70 16



contact@lecomptoirdelacite.fr