

# LE COMPTOIR DE LA CITÉ

COMPTOIR DE DÉGUSTATION · CUISINE DE CHEFS · BAR À VINS

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

## Pour commencer

Fougasse aux olives	6€
Pâté en croûte Maison Dansard®	9€
Feuilleté escargots	3€
Gougère	2€

## Entrées 11€

- Asperges vertes rôties, confit d'oignons blanc et oseille, crumble noisette, vinaigrette à l'orange
- Sablé comté, œuf parfait, crèmeux à l'oignon caramélisé

## Plats 17€

- Merlu en viennoise citron, risotto et fenouil braisé
- Crêpinette d'épaule d'agneau confit, semoule à l'amande et choux fleurs rôtis

## Desserts 7€

- Tarte citron et pamplemousse, ganache montée au pain d'épice
- Feuilleté aux pommes caramélisées au romarin

**Assiette de Fromages de nos régions 7€**

Entrée + plat + Dessert ou fromages **32€**



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



Prix TTC - Service compris