

# LE COMPTOIR DE LA CITÉ

COMPTOIR DE DÉGUSTATION · CUISINE DE CHEFS · BAR À VINS



## À DÉGUSTER SUR PLACE, EN TERRASSE OU À EMPORTER

<b>GOUGÈRE</b> .....	<b>2€</b>
<b>FEUILLETÉ AUX ESCARGOTS</b> .....	<b>3€</b>
<b>PLANCHE DU COMPTOIR</b> .....	<b>12€</b>

*Sélection de fromages, charcuterie ou mixte*

### **NOS TARTINABLES (100gr)**

*"Les Grandes Maisons de la Gastronomie Française"*

**L'un, 6€**  
**Les deux, 10€**

- Houmous de betterave à l'huile de noisettes
- Houmous aux épices de Méditerranée
- Tapenade d'olives à l'huile de fenouil sauvage
- Chutney aux oignons doux des Cévennes
- Rillettes de thon rouge à l'aneth et cerfeuil
- Rillettes de porc noir aux zestes de citron
- Terrine de campagne de lapin au cognac
- Pâté de porc noir Gascon

# NOTRE CARTE

## MENU SIGNATURE *par* ERIC PRAS 39€

### Entrée

*Saumon mi-cuit nappé d'une sauce aux herbes*

### Plat

*Poulpe dans l'esprit d'un bourguignon*

### Dessert

*Mi-cuit chocolat et cassis, crème anglaise vanillée*

## NOS ENTRÉES - 9€

**VELOUTÉ DE CAROTTES** - POIS CHICHES CARAMÉLISÉS, CORIANDRE FRAÎCHE ET HUILE DE SÉSAME

**GRAVLAX DE SAUMON** - CÉLERI RÉMOULADE ET VINAIGRETTE POMME, NOISETTES ET ESTRAGON

**TATAKI DE CANARD** - PURÉE DE BETTERAVES, ÉMULSION AU PORTO ET CRUMBLE AU THYM

**ŒUFS PARFAITS** - SAUCE MEURETTE, CROÛTONS (SUPPLÉMENT ESCARGOTS +2€) OU SAUCE EPOISSES, CHIPS DE LARD (SUPPLÉMENT ESCARGOTS +2€)

## NOS PLATS - 16€

### LA SUGGESTION DU CHEF

**BŒUF BOURGUIGNON** - ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

**FILET DE POULET GASTON GÉRARD** - ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES RÔTIS

**BUTTERNUT RÔTIE ET GRATINÉE** - BRILLAT-SAVARIN, QUINOA ET ÉMULSION AUX CHAMPIGNONS

**SAUCISSE DE MONTBÉLIARD** - RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE AUX LÉGUMES, CRÈME AU VIN DU JURA, TUILE MOUTARDE À L'ANCIENNE

## NOS DESSERTS - 9€

**ASSIETTE DE 3 FROMAGES RÉGIONAUX**

**MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR CASSIS** - CHANTILLY A LA VANILLE ET STREUSEL CACAO

**PAVLOVA EXOTIQUE** - COMPOTÉE DE FRUITS EXOTIQUES, MOUSSE COCO ET MERINGUES

**TIRAMISU** - PAIN D'ÉPICES ET ORANGE

**CAFÉ GOURMAND**

## NOS FORMULES

**EXPRESS - Suggestion du chef & douceur du jour 19€**

**Entrée + plat ou Plat + dessert 24€**

**Entrée + plat + dessert (fromage +5€) 29€**

**Enfant : Plat + dessert 12€**

# NOS BOISSONS

## SANS ALCOOL

### SODAS

Coca-Cola (33cl), Coca-Cola Zéro (33cl), Fine thé (33cl), Fine tonic (33cl), Orangina (33cl), Perrier (33cl), Limonade (25cl)

### DIABOLO

### SIROP VEDRENNE

Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Menthe

### JUS DE FRUITS NECTAR DE BOURGOGNE (25CL)

Orange, Pomme, Abricot, Cassis, Pêche de Vigne, Raisin

## EAUX

### VELLEINFROY

PLATE OU GAZEUSE (50CL) **3,5€** (1L) **5€**

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, CAFÉ NOISETTE

**2€**

### CAFÉ AU LAIT

**2,5€**

### CAPPUCINO

**3€**

### CHOCOLAT CHAUD

**3,5€**

### THÉS

Vert Menthe, Noir Darjeeling, Noir Earl Grey

### INFUSIONS

Camomille, Verveine-Menthe, Fruits Rouges/Hibiscus

## BIERES PRESSION

**DEMI 4,5€ PINTe 8€**

### GALLIA BLONDE

### AFFLIGEM BLANCHE

### MONACO

### PANACHÉ

## HAPPY HOUR -50%

Sur les bières et sur une sélection de vins pour tout achat d'une planche apéritive les jeudis & vendredi de 17h30 à 19h30.

## COCKTAILS avec alcool **9€**

### MOJITO

Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

### APEROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, orange, Perrier

### THE FISH HOUSE

Mélange rhum/whisky, infusion de thé noir, sirop de pêche, tonka

### MANGO JERRY

Rhum, liqueur de thé matcha, nectar de mangue, orgeat riz-coco

### LA BOURGUIGNOTTE

Vodka, jus de cranberry, liqueur de Bourgogne (pain d'épices)

### SEX ON THE BEACH

Vodka, jus de cranberry et jus d'orange, crème de pêche

### GIN TONIC

## COCKTAILS sans alcool **6€**

### VIRGIN MOJITO

Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier

### CALYPSO

Jus de Cranberry, gingembre, infusion menthe-citronnée, poivre

## APÉRITIFS & DIGESTIFS

**APÉRITIF MAISON DU MOMENT 9€**

**KIR BOURGUIGNON (12CL) 7€**

**RICARD, PONTARLIER (2CL) 3€**

**MARTINI BIANCO / ROSSO / ROSATO (6CL) 6€**

**SUZE (6CL) 6€**

**PORTO FINE TAWNY (8CL) 8€**

**BAILEY'S (4CL) 7€**

**GET 27 / GET 31 (4CL) 7€**

**EAU DE VIE NUSBAUMER (4CL) 8€**

Mirabelle / Poire Williams

**RATA-PRUNES DISTILL'ART (6CL) 8€**

**CHARTREUSE : VERTE / JAUNE (4CL) 9€**

**GIN JOS'BERRI NUSBAUMER (4CL) 10€**

**RHUM 7 ANS (4CL) 10€**

Panama - Compagnie des Indes

# NOS VINS

## BLANCS

	6cl	12cl	75cl
<b>AOP COTEAUX BOURGUIGNONS</b> «Chardonnay sur Calcaire», Jean-Baptiste Duperray, 2022	3€	5,5€	23€
<b>AOC BOURGOGNE ALIGOTÉ</b> "La Doyenne des clos", Ghislain Kohut, 2021	3,5€	6,5€	29€
<b>AOC MÂCON-VILLAGES</b> Vieilles Vignes, Domaine de la Verpaille, 2022	3,5€	6,5€	29€
<b>AOC PETIT CHABLIS</b> Domaine Garnier & Fils, 2022	4€	7,5€	32€
<b>AOC MARSANNAY BLANC</b> "En Larrey", Ghislain Kohut, 2020	5€	9,5€	42€
<b>AOC CHINON</b> "Le Domaine", Bernard Baudry, 2021	4€	7,5€	33€
<b>AOC CÔTES DU RHÔNE</b> "Réserve", Famille Perrin, 2021	2,5€	4,5€	19€
<b>IGP CÔTES DE GASCOGNE SEC</b> Domaine Entras, 2021	2,5€	4,5€	19€
<b>AOP JURANÇON MOELLEUX</b> "Si tu m'apprivoises...", Gisèle Bordenave, 2020	3,5€	6,5€	29€

## CHAMPAGNE

	12cl	75cl
<b>AOP CHAMPAGNE</b> "Blanc de Blanc", Extra Brut, Diébolt Vallois	13,5€	69€

## CRÉMANT

	12cl	75cl
<b>AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE</b> Bruno Dangin	6,5€	29€

## ROUGES

	6cl	12cl	75cl
<b>AOC CÔTEAUX BOURGUIGNONS</b> "Le Cloux de la Roche", Domaine de la Luolle, 2020	3,5€	6,5€	29€
<b>AOC BOURGOGNE CÔTES CHALONNAISES</b> La Coulée Rare, Domaine de la Luolle, 2021	4,5€	8,5€	39€
<b>AOC BOURGOGNE CÔTE-D'OR</b> "Pinot Noir", Domaine Pierre Gelin, 2022	5€	9,5€	42€
<b>AOC CÔTE DE NUITS-VILLAGE</b> Isabelle Lippe, 2017	5,5€	10,5€	49€
<b>AOC GEVREY-CHAMBERTIN</b> Ghislain Kohut, 2021	7€	13,5€	69€
<b>AOC TOURAINE</b> François Chidaine, 2022	2,5€	4,5€	20€
<b>IGP PUY-DE-DÔME</b> "Pinot Noir", Domaine Miolanne, 2020	3,5€	6,5€	31€
<b>AOC BROUILLY</b> Pollen, Domaine Perroud, 2022	3,5€	6,5€	31€
<b>VDF "LA CHAMPINE"</b> Domaine Jean Michel Gerin, 2021	3€	5,5€	24€
<b>IGP ARDÈCHE</b> Domaine des Pierres Sèches, 2020	3€	5,5€	27€
<b>DOC DOLCETTO D'ALBA</b> "Bric des Salto", Domaine Sottimano, 2021	4€	7€	33€

## ROSÉ

	6cl	12cl	75cl
<b>VDF "LA PROMESSES DES ANGES"</b> Domaine L'Anqueven, 2021	3€	5,5€	26€