

Bar à manger
LE COMPTOIR
 — LA CRÉMAILLÈRE —

Déjeuner servi de 12h à 14h30 (dernière prise de commande)

Entrées

Oeuf surprise	7
Du moment	
Terrine maison et pickles	8
Tataki de boeuf au sésame grillé	9
Tartare du pêcheur	9
Selon arrivage	

Fruits de Mer

Bulots aioli maison (300g)	12
6 Huîtres Spéciales N°3 d'Asnelles	16
6 Crevettes roses Bio de Madagascar	16
Assiette de l'écailler	19
(3 huîtres N°3 d'Asnelles, 3 crevettes roses, bulots mayonnaise 100g)	

Tartines

Tartine d'avocat 	15
Pain de campagne, écrasé d'avocat, oeuf au plat, feta, citron	
Tartine straciatella & jambon blanc truffé	16
Pain de campagne, straciatella, jambon blanc truffé, huile d'olive, basilic, tomates confites	

Salades & Pâtes

César	16
Salade romaine, poulet croustillant, tomates, oeuf dur, croûtons, copeaux de parmesan	
Buratta 	16
Buratta, tomates de couleur, fraises, pesto, pignons de pain, parmesan	
Octopus	19
Poulpe croustillant, concombre rôti, salade trévis, aubergines frites, tomate ananas, vinaigrette au pamplemousse, feta	
Pâtes du Comptoir 	16
Rigatoni, aubergines frites, feta, tomates cerises, pesto verde	

Poissons

Moules frites maison	16
Marinières	
Crème	
Fish and chips	19
Filet de cabillaud à la plancha	22
Rigatoni à la crème de parmesan truffée, sauce vierge	
Burger de poulpe	24
Bun noir, poulpe, lard grillé, feta, salade trévis, tomate ananas, sauce vierge	
Crab roll	24
Pain brioché, chair de tourteau, coleslaw, mayonnaise épicée, pickles	

Viandes

Chakchouka merguez	17
Poivrons, tomates, piment doux, oeufs cassés, merguez	
Disponible en version végétarienne 	
Saucisse artisanale de la Trappe	17
Façon hot dog	
Burger de boeuf	18
Bun boulanger, steak de 150g, oignons frites, salade, tomate, cornichons, sauce crema cheddar	
Tartare de veau au couteau	19
Oignons frites, gingembre, fleur de sel, soja blanc, vinaigrette au wasabi	
Entrecôte supérieure d'Argentine sélection Metzger	
300g	35
600g	68
Bavette de veau laqué 200g,	21
Nouilles udon, champignons enoki	

GARNITURES

- Salade
- Frites
- Rigatoni
- Poêlée de légumes

Garniture supplémentaire 4

Prix net TTC en euros service compris

Dîner servi de 18h à 21h45 (dernière prise de commande)

Tapas

Houmous de betterave & feta 

6

Trilogie d'œufs Coleslaw, aïoli, wasabi 

7

Tataki de bœuf au sésame grillé

9

Tacos de poulpe à la galicienne,
chou rouge en colesaw, citron vert

11 (3 pièces)

Tacos de veau mariné au gingembre, citronnelle et
wasabi

11 (3 pièces)

Arrancinis crème de parmesan truffée

12 (4 pièces)

Falafel sauce yaourt menthe

12 (6 pièces)

Poulet panko sauce cacahuète

12 (6 pièces)

Accras de morue sauce chien

12 (8 pièces)

Burrata tomates et fraises 

12

Bol de frites

4

Assiette à partager (ou pas !)

Tartine avocat / Tartine jambon blanc & straciatella

15 / 16

Saucisse artisanale de la Trappe façon hot dog

17

Chakchouka merguez

Poivrons, tomates, piment doux, oeufs cassés, merguez

Disponible en version végétarienne 

17 / 14

Burger de boeuf

Bun coloré, steak de 150g, oignons frits, salade, tomates, cornichons, sauce crema cheddar

18

Fish and chips

19

Burger de poulpe

Bun noir, poulpe, lard grillé, feta, salade trévis, tomate ananas, sauce vierge

24

Crab roll

Pain brioché, chair de tourteau, mayonnaise épicée, pickles

24

Entrecôte supérieure d'Argentine sélection Metzger

300g ou 600g

35 / 68

Charcuterie & Fromages

Terrine maison et pickles

8

Camembert rôti Jambon truffé et mouillettes

18

Planche de charcuterie Jambon blanc truffé, Jambon

Serano, rosette, saucisson du marin

19

Planche de fromages affinés Comté 18 mois, chèvre cendré, brie truffé

19

Pata negra bellota ibérique affinage minimum 24 mois

28 / 100g

Fruits de mer

Bulots aïoli 300g

12

6 Huitres N°3 d'Asnelles

16

6 Crevettes roses

16

Assiette de l'écailler

(3 huitres, 3 crevettes, 100g de bulots)

19



Desserts

Cheesecake caramel beurre salé

8

Tarte du jour

8

Brioche perdue glace caramel

10

Café gourmand / Thé gourmand

10 / 12

Brookie & glace vanille

12

Coups glaces

10



Fraise melba

Sorbet pêche de vigne, glace vanille, fraises fraîches, coulis de fraises, chantilly maison

Normande façon tatin

Sorbet cidre de Normandie, glace vanille, pommes caramélisées, feuilletage croustillant, chantilly maison

Cookidough

Glace yaourt et praliné, sauce chocolat, brownies émiettés, chantilly maison

Exotique

Sorbet mangue, sorbet coco, ananas, kiwi, mangue, coulis passion



Glaces & Sorbets

1 boule - 2 boules - 3 boules

5

3

7.5

Supplément chantilly maison 1

Crèmes glacées

Vanille Bourbon, Chocolat, Café Arabica du Brésil, Yaourt, Pistache de Californie,

Caramel sel de Camargue, Rhum raisin, Menthe chocolat, Praliné

Sorbets plein fruit

Citron jaune de Sicile, Fraise, Pêche de vigne, Mangue, Fruit de la passion, Coco,

Cidre de Normandie

Prix net TTC en euros service compris

Gourmandises