

LE ■ GRAND
COMPTOIR

Café - Brasserie

Prix nets - Service compris - RCS B 309 882 230 - février 2011.



LE ■ GRAND
COMPTOIR

Café - Brasserie

À l'heure du petit déjeuner

Breakfast

Croissant au beurre	1,50 €
Pain au chocolat	1,60 €
<i>Chocolate croissant</i>	
Pain aux raisins	1,70 €
<i>Raisin bread</i>	
Pain, beurre, confiture	2,00 €
<i>Bread, butter & jam</i>	

La formule petit déjeuner

7,50 €

Viennoiserie au choix
+ Pain, beurre, confiture
+ Grande boisson chaude
+ Jus d'orange, frais et pressée 20cl

Pastry
+ *Bread, butter, jam*
+ *Large hot drink*
+ *20cl freshly squeezed orange juice*



Le pic assiette / Mixed plate

Note Provençale 6,50 €

Billes de mozzarella, tomates cerise,
olives noires marinées, tartare de tomates
*Mozzarella balls, tomatoes, black olives marinated,
tomatoes tartare*

Note Grand Comptoir 7,50 €

Bloc de foie gras de canard, fleur de sel,
pain brioché
Foie gras, brioche bread

Note Campagnarde 6,50 €

Toasté fromage et pommes de terre, chiffonnade
de jambon cru, copeaux de grana padano
Toasted cheese with potatoes, cured ham, grana padano

**Pic assiette* 1 personne
+ un verre de vin** 15cl** 11,20 €
Mixed plates + One glass of wine** 15cl*

*+1€ pour la Note du Grand Comptoir

**Bordeaux AOC Château Gantonnnet rouge ou Crozes-Hermitage AOC Les Pends blanc
ou Vin de Pays d'OC sélection Georges Dubouef rosé



Croq'comptoir / Toasted Sandwich

Croque Monsieur 7,10 €

Jambon, fromage, sauce béchamel

Ham, cheese, bechamel sauce

Croque Mademoiselle 7,80 €

Poulet, tomates, tranche de fromage, salade, œuf dur

Chicken, tomatoes, swiss cheese, lettuce, hard-boiled egg

Clubs

Jambon cru, mozzarella, tomates, 7,30 €
épinards, concombre

Cured ham, mozzarella, tomato, spinach, cucumber

Pesto, tomates confites, 7,30 €
mozzarella, salade

Pesto, tomato paste, mozzarella, lettuce

Saumon fumé, roquette, tomates, 7,60 €
sauce fromage blanc ciboulette, jus de citron

Smoked salmon, chive sauce, lemon juice, rocket, tomatoes

Club ou Croq'comptoir ou Quiche du moment
+ Boisson*

+ Dessert** 12,90 €

Club ou Croq'comptoir ou Quiche special

+ Drink + Dessert***

*Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl, Eau de Perrier 50cl, soda 25cl, Heineken 25cl, verre de vin 15cl (Bordeaux AOC Château Gantomet rouge ou Crozes-Hermitage AOC Les Pends blanc ou Vin de Pays d'OC sélection Georges Duboeuf rosé).

** Mi-cuit chocolat ou Brochette d'ananas caramélisé ou fromage blanc spéculos.

***Chocolate cake or caramelized pineapple or crushed speculos soft white cheese.*

Grandes assiettes / Large platters

Tout en vert 10,20 €

Salade, haricots verts, tomates confites, saumon fumé,
crevettes, asperges vertes, sauce fromage blanc ciboulette,
citron vert, tzatziki

*Lettuce, green beans, tomatoes paste, smoked salmon, shrimp,
asparagus, chive sauce, lime, tzatziki*

Campagnarde 9,90 €

Salade, Camembert AOC, pommes de terre tièdes,
tomates, jambon cru

Lettuce, Camembert AOC, warm potatoes, tomato, cured ham

Niçoise 9,90 €

Haricots verts, pommes de terre, tomates, poivron,
thon à l'huile, œuf, olives noires, filets d'anchois,
pointe de salade, vinaigrette, cerfeuil, basilic

*Green beans, potatoes, tomatoes, peppers, tuna, egg,
black olives, anchovies, lettuce, vinaigrette, chervil, basil*

L'assiette de charcuterie 8,90 €

Jambon blanc, jambon cru, rosette, chorizo, coppa,
cornichons, tomates cerise, salade, beurre

*Ham, cured ham, dried sausage, chorizo, coppa, condiments,
tomatoes, lettuce, butter*

Quiche du moment, salade 8,90 €

Quiche special served with salad

Pâtes / Pasta

Penne Bolognaise 9,90 €

Penne with bolognaise sauce

Penne Poulet curry 9,90 €

Penne with chicken curry

Penne 4 fromages, jambon cru, 9,90 €
grana padano

Penne with cheese sauce, cured ham, grana padano

Assiette de pâtes

+ Boisson* 11,90 €

*Pasta plate + Drink**

*Vittel 50cl, San Pellegrino 50cl, Eau de Perrier 50cl, soda 25cl, Heineken 25cl, verre de vin
15cl (Bordeaux AOC Château Gantonnet rouge ou Crozes-Hermitage AOC Les Pends
blanc ou Vin de Pays d'OC sélection Georges Dubœuf rosé).



Photo non contractuelle.



Desserts

Spéculos concassés, 4,50 €
fromage blanc, confiture de figues tiède
Crushed speculos, soft white cheese, warm fig jam

Tarte tatin caramélisée, 5,50 €
crème fraîche
Caramelized apple tart cooked upside down, fresh cream

Brochette d'ananas caramélisé, 5,20 €
smoothie fruits rouges
Caramelized pineapple, fruit soup

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise 5,50 €
Chocolate cake and custard cream

Farandole de crêpes 5,90 €
Crêpe plate

Assiette de fromage 5,90 €
Cheese plate

Café douceur 5,90 €
Café, mini macaron, mini cannelé, mini tatin
*Coffee, mini macaroon, mini cannelé, mini caramelized apple tart
cooked upside down*

Le Comptoir des saveurs 6,90 €
*Cake sucré, ananas caramélisé, crêpes sauce chocolat,
smoothie fruits rouges*
Cake, caramelized pineapple, crêpe with chocolate sauce, fruit soup

Vins au verre / Wines by the glass

ROUGE / RED	12,5cl
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc <i>Bordeaux AOC Château Gantonnet</i>	4,40 €
Gamay <i>Moulin à vent AOC Georges Dubœuf</i>	5,40 €
Côte du Rhône <i>Crozes-Hermitage cuvée Marius</i>	6,30 €
BLANC / WHITE	
Sauvignon <i>Sancerre AOC "Les Broux"</i>	6,80 €
Chardonnay <i>Vin de Pays d'OC sélection Georges Dubœuf</i>	3,90 €
Côte du Rhône <i>Crozes-Hermitage AOC Les Pends</i>	5,90 €
ROSÉ	
Grenache-Cinsault <i>Côtes de Provence AOC Côté Presqu'île-Minuty</i>	5,40 €
Grenache rosé <i>Vin de Pays d'OC sélection Georges Dubœuf</i>	3,90 €

Vins à la bouteille / Bottles of Wine

ROUGE / RED	37,5cl	75cl
Gamay <i>Moulin à vent AOC Georges Dubœuf</i>	26,50 €	
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc <i>Bordeaux AOC Château Gantonnet</i>	11,90 €	21,60 €
Brouilly <i>Sélection Georges Dubœuf</i>	24,50 €	
Beaujolais <i>Villages sélection Georges Dubœuf</i>	18,40 €	
Côte du Rhône <i>Crozes-Hermitage cuvée Marius</i>	31,50 €	
BLANC / WHITE		
Côte du Rhône <i>Crozes-Hermitage AOC Les Pends</i>	29,40 €	
Cabernet-Sauvignon <i>Vin de Pays d'OC sélection Georges Dubœuf</i>	14,20 €	
Viognier <i>IGP - Vin de Pays d'Oc Domaine de Salices</i>	22,90 €	
ROSÉ		
Grenache-Cinsault <i>Côtes de Provence AOC Côté Presqu'île-Minuty</i>	13,90 €	26,50 €
Grenache rosé <i>Vin de Pays d'OC sélection Georges Dubœuf</i>	15,50 €	

Bières pression / Draught Beers

Heineken 25cl	3,60 €
Heineken 50cl	5,60 €
Panaché 25cl	3,60 €
Panaché 50cl	5,60 €
Affligem bière d'Abbaye 25cl	3,90 €
Affligem bière d'Abbaye 50cl	5,90 €

Bières bouteille / Bottle Beers

Pelforth Brune 33cl	4,90 €
Desperados 33cl	4,90 €
Adelscott 33cl	4,90 €
Buckler (sans alcool) 33cl	4,90 €

Alcools / Alcohols

Kir 15cl	3,50 €
Kir royal 10cl	9,00 €
Ricard 2cl	3,10 €
Martini 5cl	3,60 €
Porto rouge 5cl	3,60 €
Whisky Johnny Walker Red 4cl	5,10 €
Baby Johnny Walker Red 2cl	3,50 €
Vodka 4cl	5,10 €
Gin 4cl	5,10 €
Cognac Hennessy 3cl	5,10 €

Champagnes

Bouteille Pommery brut 75cl	49,90 €
Coupe brut 10cl / By the glass	9,00 €
Bouteille Pommery rosé 75cl	54,90 €

Sodas / Soft Drinks

BOUTEILLES / BOTTLES

Pepsi 25cl.....	3,10 €
Pepsi Max 25cl.....	3,10 €
Seven Up 25cl.....	3,10 €
Orangina 25cl.....	3,10 €
Lipton IceTea Pêche 25cl.....	3,10 €
Limonade à l'ancienne Lorina 33cl.....	3,40 €
Schweppes agrumes 25cl.....	3,30 €
Schweppes tonic 25cl.....	3,30 €
Red Bull 25cl.....	3,50 €

Boisson Bien-être

Arizona 473ml.....	3,90 €
"Thé vert Ginseng et miel"	

A base de "véritable thé" (infusées avec de vraies feuilles de thé) sans gluten, sans conservateurs et préservant les bienfaits pour la santé.

Eaux / Water

Vittel 25cl.....	2,20 €
Vittel 50cl.....	3,40 €
Vittel 100cl.....	4,40 €
Perrier 33cl.....	3,10 €
San Pellegrino 50cl.....	3,50 €
San Pellegrino 100cl.....	4,50 €
Eau de Perrier 50cl.....	3,50 €
Eau de Perrier 100cl.....	4,50 €
Supplément sirop / Supplement syrup.....	0,85 €

Cafés / Coffee

Espresso.....	2,00 €
Décaféiné / Decaffeinated coffee.....	2,00 €
Macchiato / Espresso with a tear of milk.....	2,10 €
Double espresso.....	3,10 €
Café crème / Coffee with cream.....	3,10 €
Cappuccino.....	3,10 €
Café viennois / Coffee with whipped cream.....	3,30 €
Chocolat chaud viennois.....	3,30 €
<i>Chocolate with whipped cream</i>	
Chocolat chaud / Hot chocolate.....	3,10 €
Lait / Milk.....	0,50 €

Thés et infusions / Tea & herbal tea

Darjeeling Himalaya Inde.....	2,80 €
Ceylan orange Pekoe.....	2,80 €
<i>Thé noir équilibré</i>	
Earl Grey Impérial.....	2,80 €
<i>Darjeeling parfumé à la bergamote</i>	
Marco Polo.....	2,80 €
<i>Thé noir fruité et fleuri</i>	
Casablanca.....	2,80 €
<i>Menthe marocaine et bergamote de Chine</i>	
Infusion / Herbal tea.....	2,70 €
Thé citron ou au lait.....	2,70 €
<i>Tea & milk / Tea & lemon</i>	

Jus de fruits / Fruit juice

Jus d'Orange frais et pressée 25cl.....	3,90 €
<i>Freshly squeezed orange juice</i>	
Jus d'Orange frais et pressée 40cl.....	4,90 €
<i>Freshly squeezed orange juice</i>	
Jus d'Orange à base de concentré 25cl.....	3,30 €
<i>Orange juice, from concentrated</i>	
Jus de Pomme à base de concentré 25cl.....	3,30 €
<i>Apple juice, from concentrated</i>	
Nectar de Mangue 25cl.....	3,30 €
<i>Mango nectar</i>	
Nectar de Fraise.....	3,30 €
<i>Strawberry nectar</i>	
Nectar de Bananes.....	3,30 €
<i>Banana nectar</i>	
Nectar d'Ananas 25cl.....	3,30 €
<i>Pineapple nectar</i>	
Pur Jus de Tomates 25cl.....	3,30 €
<i>Tomato juice</i>	