MENU O'KOMPTOIR

Servi de 11h à 15h

Buffet

Plat du jour

Poisson du jour

Tagliatelles aux légumes crème provençale
ou Carbonara

Poulet tikka massala Riz

Pièce du boucher, beurre maitre d'hôtel (160g)

Andouillette grillée (140g),frites et salade

Dessert du jour

Crème brûlée

Crumble citron meringué

Crème Caramel

Mousse au chocolat

Glace 2 boules

Assiette de fromages

Buffet ou Plat seul 15.60€

Buffet + Plat ou Plat + dessert 16.60€

Buffet + Plat + dessert 18.50€

LA CARTE

ENTREES :

*Assiette de buffet 7.40€

*Velouté du moment 6.20€

*Camembert rôti façon crème brûlée 10.90€

*Saumon Fumé, blinis, crème ciboulette, échalotes et citron 8.90€

PLATS :

*Bruschetta Savoyarde : 15.80€
(oignons, pommes de terre, lardons et reblochon)

*Papillote de Saumon, huile à la vanille et tian de légumes 16.80€

*Fish and Chips, sauce fromage blanc à la menthe et citron 16.80€

*Tartare de bœuf classique ou tartare thaï : 16.80€
(sésame, soja, cacahuètes, gingembre, citron vert, coriandre, ail, oignons cébettes)

*Bavette d'Aloyau 200g, sauce chimichurri 18.90€

*Entrecôte 300g, sauce poivre frites et salade 24.20€

*Souris d'agneau au thym et ail, écrasé de pommes de terre à la provençale 24.20€

*Burger O'Komptoir : boeuf ou poulet pané 16.60€
(Pain burger , Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne, tomates, oignons et crème au morbier)

Accompagnements :

Frites, salade, haricots verts, riz, pâtes, poêlée de légumes, écrasé de pommes de terre à la provençale

SALADES : 15.90€

***Salade César :**

Mâche, poulet pané, parmesan, croutons, tomate, oeuf et sauce césar

***Salade Nordique :**

Mâche, saumon fumé, crevettes, pamplemousse, avocat, crème ciboulette, échalotes et vinaigrette citron et aneth

MENU ENFANT : 10.50€ (supplément buffet 2€)



Boissons : sirop à l'eau ou jus de fruits ou coca

+

Plats : nuggets de poulet maison ou steak haché

+

Desserts : glace 1 boule ou un fromage blanc coulis

DESSERTS :

*Forêt noire	5.90€
*Brioche perdue, compotée de bananes	5.60€
*Tarte chocolat, caramel et poires	5.60€
*Desserts du menu O'Komptoir	5.30€
*Café Gourmand, 4 mignardises	7.30€
*Assiette de fromages (sélection de 4 fromages d'un maître fromager)	5.90€

GLACES : 6.90€

***After Eight :**

2 boules menthe chocolat, liqueur de menthe

***L'affogato :**

2 boules vanille, 1 boule café, 1 expresso et chantilly

***La gourmande :**

1 boule vanille, 1 boule caramel, 1 boule chocolat, morceaux de moelleux, crumble et chantilly

***Colonnel :**

2 boules de glace citron, vodka

(Tableau des allergènes disponible sur demande)

APERITIFS:

Ricard (2cl) : 2.50€
Spritz (12cl) : 7€
kir (10cl) : 3.30€
Porto (6cl) : 3.70€
Lillet blanc ou rosé (6cl) : 5€

SOFTS :

Coca cola (33cl) : 3.50€
Orangina (25cl) : 3.50€
Fuze Tea (25cl) : 3.50€
Diabolo (25cl) : 3.20€
Jus de fruits (25cl) : 3.30€

BIERES : 25cl 33cl 50cl

Carlsberg	3.50€	4.50€	6.70€
Grimbergen	4€	5€	7.80€
Blanche	4€	5€	7.80€
IPA ou Ambrée	4€	5€	7.80€
Chouffe	4.50€	5.50€	8.50€

EAUX :

1L Plancoêt ou San Pellegrino 3.50€
½ Plancoêt ou San Pellegrino 2.50€

LES VINS :

	Verre 12cl	50 cl	La bouteille
***Blancs :**			
Muscadet AOP	3.00€	13.40€	18.90€
Chardonnay VDF	3.90€	15.20€	20.90€
Pinot gris IGP	4.60€	18.40€	25.90€
Quincy AOC	4.80€	19.20€	26.10€
Côtes du Rhône AOC	4.60€	18.40€	25.90€
***Rouges :**			
Syrah VDF	3.90€	15.60€	20.90€
Côtes du Rhône AOC	4.60€	18.40€	25.90€
Pic Saint Loup AOP	4.80€	19.20€	26.10€
Chinon AOC	4.50€	17.90€	24.90€
Pays d'Oc IGP	5.50€	22.90	34.90€
Saint Emilion AOC			42.80€
Cigalus Pays d'Oc IGP			45.00€
Côte Rôtie, vallée du Rhône AOC			69.00€
Vin du moment			voir ardoise
***Rosés :**			
Côtes de Provence AOP	4.50€	18.10€	25.90€
Pays d'Oc Reflets IGP	4.50€	18.10€	25.90
Côtes de provence supérieur AOP "Le roi Soleil			30.90€

***Pichet de vin** : Rouge (Merlot), Rosé (grenache), blanc (muscadet)
50cl = 8.50€ / 25cl = 4.50€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,, à consommer avec modération