




LE COMPTOIR DES ARTS

BIÈRES & CIDRE

| BIÈRES À LA PRESSION | | 25cl | 50cl | Pichet 1L |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-----------|
|  | Jupiler (5,2°) Au goût équilibré à l'amertume soutenue. | 3,90 | 6,90 | 12,00 |
|  | Leffe Ruby (5°) Notes raffinées de fruits rouges et de bois de rose. | 4,90 | 7,90 | 14,00 |
|  | Leffe Blonde (6,6°) Nuances subtiles de vanille et clous de girofle. | 4,90 | 7,90 | 14,00 |
|  | Hoegaarden Blanche (4,9°) Bière blanche non filtrée au goût rafraîchissant et léger d'écorce d'orange, de coriandre et d'épices. | 4,90 | 7,90 | 14,00 |
| | Chouffe (8°) | 4,90 | 7,90 | 14,00 |
| | Panaché (Jupiler) | 3,90 | 6,90 | 12,00 |
| | Monaco (Jupiler) | 4,50 | 7,50 | 13,00 |
| | Picon bière (Jupiler) | 4,90 | 7,90 | 14,00 |

BIÈRES BOUTEILLE

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  | Corona (35,5cl - 5,9°) Bière blonde mexicaine à la saveur douce, légère et rafraîchissante | 6,90 |
| | Duvel (33cl - 8,5°) | 6,90 |

CIDRE BRUT BOUTEILLE

| | | |
|----------------|------|------|
| Val de Rance | 25cl | 4,90 |
| Sangria Maison | 33cl | 5,50 |

À PARTAGER

| | | | |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Assiette Trois Couleurs Guacamole, Tarama, Tapenade, Croûtons, Citron | 10,50 | Planche de Montaditos (8 pièces) - Ibérique (pain tomate frottée, ail, huile d'olives, jambon cru) - Pyrénéen (fromage ibérique, tomate frottée, ail, huile d'olives) - Méditerranéen (fromage de chèvre, pesto) - L'américain (bacon, oignon, cheddar) | 12,00 |
| Plancha Charcuterie | 13,00 | | |
| Plancha Fromage | 14,00 | | |
| Plancha Végétarienne | 12,00 | | |
| Plancha Saumon Gravelax Crème, Ciboulette, Wasabi | 14,90 | Sardines du Pays Basque dans sa boîte | 12,90 |
| Plancha Mixte (Fromage, Charcuterie) | 13,50 | Nachos Tortillas, cheddar fondu, guacamole, sauce tomate ail et piment | 12,00 |

Code WIFI : lecomptoir.desarts



APÉRITIFS

| | | | | | |
|-------------------------|-----|------|--------------------------------|------|------|
| Ricard | 2cl | 4,00 | Americano | 4cl | 4,90 |
| Martini Rosso ou Bianco | 4cl | 4,90 | Kir | 12cl | 4,90 |
| Porto rouge ou blanc | 4cl | 4,90 | Kir Royal | 12cl | 9,50 |
| Suze, Campari ou Muscat | 4cl | 4,90 | Mûre, Pêche, Framboise, Cassis | | |

BOISSONS FRAÎCHES

| | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------|
| Red Bull ENERGY DRINK | 25cl | 5,00 |
| Red Bull SUGARFREE | 25cl | 5,00 |
| TROPICAL EDITION par Red Bull | 25cl | 5,00 |
| | Le verre 33cl | 50cl |
| Coco-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola Zéro | 3,90 | 5,90 |
| Orangina, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum' | 3,90 | 5,90 |
| Ice Tea Pêche | 3,90 | 5,90 |
| Thé Glacé Maison, Café Frappé Maison | 6,50 | 8,00 |
| Jus de fruits, nectar de fruits, boissons de fruits PAGO | 20cl | 4,90 |
| Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Orange, Pamplemousse, Pêche, Pommes, Tomate, ACE, Poire, Tropical, Citron, Citron Vert | | |
| Orange Pressée, Citron Pressé | | 6,00 |
| Evian, Badoit Rouge | 33cl | 4,90 |
| Evian, Badoit | 75cl | 6,90 |
| Supplément Sirop | | 1,00 |

BOISSONS CHAUDES *Maison Richard*

| | | | |
|-------------------------------------|------|------------------------|------|
| Café Au Comptoir | 1,20 | Cappuccino | 5,90 |
| Café ou Décaféiné | 2,20 | Chocolat/Café Viennois | 5,90 |
| Double Espresso | 4,40 | Thé ou Infusion | 4,50 |
| Café, Décaféiné Allongé ou Noisette | 2,50 | Lait Chaud | 4,00 |
| Café Crème ou Chocolat | 4,50 | Irish Coffee 4cl | 9,00 |

Réserver votre Espace Privé au 1^{er} Étage...

Repas d'Entreprise, Séminaire, Cockatil Dînatoire, After Work, Anniversaire, Repas de Famille...

Mail : lecomptoirdesartsparis@gmail.fr – Téléphone : 01 45 35 28 34 –  



SOUPES

| | |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| Gaspacho de légumes (tomates, concombre, basilic) | 7,90 |
| Soupe Vegan (lentilles, curcuma, curry, lait de coco, carottes) | 7,90 |

SALADES

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Salade Caesar | 14,90 |
| Salade de Chèvre Chaud au Miel d'Alpage | 13,90 |
| Salade Végétarienne (Lentilles, courgettes, poivrons, tomates, avocat, jus de citron, basilic) | 13,90 |
| Salade du Comptoir (Foie gras de canard maison, gésiers de canard confits, magret de canard fumé, pommes de terres sautées, maïs) | 17,90 |
| Tomates Burrata (sauce pesto et sa tuile de grana padano) | 13,90 |

ENTRÉES

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| *Œufs Mimosa et sa Salade | 5,90 |
| *Terrine Maison, cornichons | 7,90 |
| Foie Gras de canard Maison, compotée de pommes et ses Toasts | 14,90 |
| *Petite Salade Végétarienne (Lentilles, courgettes, poivrons, tomates, avocat, jus de citron, basilic) | 7,90 |
| Sardines du pays Basque dans sa boite | 12,90 |
| Saumon Gravelax, crème ciboulette, wasabi | 14,90 |

PLATS

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Pièce du Boucher | 15,90 |
| Tartare de Bœuf Charolais coupé au couteau | 15,90 |
| Bar Entier à la Plancha | 16,90 |
| Tartare de saumon et avocat | 15,90 |
| Cotelettes d'agneau grillées | 16,90 |
| Gambas grillées et son risotto | 16,90 |
| Une garniture au choix : Frites Fraîches, Riz, Gratin Dauphinois, Légumes Frais Planchés, Salade Verte, Haricots verts, Tomates provençales. | |

PATES

| | |
|----------------------------------------------------|-------|
| Tagliatelles Carbonara | 13,90 |
| Tagliatelles aux légumes du moment | 13,90 |
| Gratiné de jambon coquillettes et son œuf mollet | 13,90 |
| Risotto aux champignons et copeaux de grana padano | 13,90 |

*Entrées de la formule



BURGERS *et ses frites fraîches*

Pain du « Fournil de Mouffetard »

| | |
|--------------|-------|
| Double Bacon | 13,90 |
| Fish | 13,90 |
| Végan | 13,90 |

BURGERS SIGNATURES «DU COMPTOIR»

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| L'Ours : Steak de boeuf, chèvre, miel, roquette et tomate | 14,90 |
| Le Kentucky : Steak de poulet, bacon, salade, tomate, oignons frits, sauce barbecue | 14,90 |
| The Smock Burn : Pain burger noir, steak maison, bacon, sauce barbecue, oignons frits, salade et tomate | 16,90 |

CARPACCIO *salade et ses frites fraîches*

| | |
|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| Classic : Boeuf, basilic, huile d'olives | 12,90 |
| Parmesane : Boeuf, basilic, huile d'olives, grana padano, champignons | 13,90 |
| Mozzarella : Boeuf, basilic, huile d'olives, mozzarella | 13,90 |
| Bleu : Boeuf, basilic, huile d'olives, bleu | 14,50 |
| Seguin : Boeuf, basilic, huile d'olives, chèvre | 14,50 |

FISH & CHIPS

| | |
|---------------------|-------|
| Fish & Chips Maison | 14,50 |
|---------------------|-------|

CLUB SANDWICH *et ses frites fraîches*

Servi avec des frites

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Poulet Bacon : Poulet, bacon, œuf, salade | 13,90 |
| Américain : Poulet, jambon, œuf, tomate | 13,90 |
| Méditerranéen : Chèvre, tomate, basilic | 13,90 |
| Norvégien : Saumon, tomate, salade, avocat, concombre, piment d'espelette, citron | 13,90 |

FROMAGE Assortiment de Fromages : Bleu d'Auvergne, Cantal, St Nectaire Laitier

7,90

DESSERTS

| | |
|----------------------------------------------------|-------|
| Soupe de fraises, ciselé de menthe fraîche | 7,90 |
| * Moelleux au Chocolat et sa crème anglaise | 6,90 |
| * Crumble Poire / Ananas | 6,90 |
| Pain Perdu au Nutella et sa Boule de Glace Vanille | 7,90 |
| * Crème Brûlée | 5,90 |
| Mascarpone aux Fruits Frais de Saison | 7,90 |
| Café ou Thé Gourmand | 7,90 |
| Digestif (4cl) ou Champagne (12cl) Gourmand | 14,90 |
| * Desserts de la formule | |



PETIT DEJEUNER

8€ - Boisson chaude* + nectar d'orange + viennoiserie ou tartine 8€

12€ - Boisson chaude* + nectar d'orange + 2 oeufs sur le plat ou omelette nature
(supplément jambon ou fromage = 1€)

* café, café allongé, café crème, thé noir ou thé vert

PETIT CREUX

Servi uniquement de 15h à 18h

| | | |
|-------------|--------------------|------|
| CRÊPES | Beurre salé, Sucre | 3,50 |
| Sucre | 2,50 Confiture | 3,50 |
| Beurre salé | 2,50 Nutella | 3,50 |

MENU ENFANT 11 € (- de 10 ans)

Steack Haché Frites ou Jambon coquillettes

+ Crêpe au sucre ou Boule de Glace

+ Sirop à l'Eau ou Nectar d'Orange

BRUNCH 22 €

Servi uniquement le dimanche midi

Œuf Brouillé Bacon

+ Fish & Chips

+ Saumon Gravelax sur toasts

ACCOMPAGNE DE

Boisson Chaude Thé vert ou noir, Café, Café crème, Chocolat

Nectar de Fruits

Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Cranberry

Croissant

Tartine et Confiture

Mascarpone aux Fruits Rouges

*Supplément Mimosa (Champagne/nectar d'orange) 7,00 €



VINS

VINS BLANCS

| | Verre 14cl | ½ Btl | Btl 75cl |
|--------------------------------------------------------------|------------|-------|----------|
| Muscadet Sèvre et Maine sur lie AOC Château La Mouchetière | 4,90 | 13,00 | 25,00 |
| Sauvignon IGP Pays d'Oc biologique Ecoterra | 4,90 | / | 25,00 |
| Petit Chablis AOC La Roche | 6,90 | 20,00 | 35,00 |
| Mœlleux : Montbazillac AOC Château Beautrand Vieilles Vignes | 6,90 | 20,00 | 35,00 |

VINS ROUGES

| | | | |
|---------------------------------------|------|---|-------|
| COTEAUX DU LANGUEDOC - Les Darons AOP | 4,90 | / | 25,00 |
|---------------------------------------|------|---|-------|

VAL DE LOIRE

| | | | |
|---------------------------------------|------|-------|-------|
| Saumur champigny AOC Les Chanteraines | 4,90 | 13,00 | 25,00 |
| Chinon AOC Gilles de Beauveau | 4,90 | 13,00 | 25,00 |

| | | | |
|----------------------------------------------|------|---|-------|
| SUD OUEST - Gaillac AOC Bio Château de Sours | 5,90 | / | 29,00 |
|----------------------------------------------|------|---|-------|

| | | | |
|-----------------------------------------------------|------|-------|-------|
| VALLÉE DU RHONE - Côtes du Rhône AOC Coste-Clavelle | 5,90 | 16,00 | 29,00 |
|-----------------------------------------------------|------|-------|-------|

| | | | |
|-------------------------------------------------|------|-------|-------|
| BEAUJOLAIS - Brouilly AOC Réserve de Beauvoisie | 5,90 | 16,00 | 29,00 |
|-------------------------------------------------|------|-------|-------|

BORDEAUX

| | | | |
|----------------------------------------------------|------|-------|-------|
| Bordeaux AOC James Deschartrons | 4,90 | 13,00 | 25,00 |
| Côtes de Blaye AOC Château Gazin Montaigu | 5,90 | 16,00 | 29,00 |
| Graves AOC Château Pouyanne | 5,90 | 16,00 | 29,00 |
| Saint Emilion Grand Cru AOC Château Bellerose 2014 | / | / | 45,00 |

VINS ROSÉS

| | Verre 14cl | Btl 75cl |
|-------------------------------------------|------------|----------|
| Côtes de Provence AOC Château de Berne | 6,90 | 35,00 |
| Côtes de Provence AOC Bistrot de Provence | 4,90 | 25,00 |
| Corse IGP Île de Beauté Terra d'Ortolo | 4,90 | 25,00 |

LES VINS DU COMPTOIR

| | Verre 14cl | 25cl | 50cl |
|----------------------------------------|------------|------|-------|
| Chardonnay Blanc IGP Côtes de Gascogne | 4,00 | 7,90 | 14,90 |
| Rosé des Alpilles IGP du Pays d'Oc | 4,00 | 7,90 | 14,90 |
| Rouge IGP Pays du Gard | 4,00 | 7,90 | 14,90 |

PÉTILLANTS & CHAMPAGNES

| | Coupe | Bouteille 75cl |
|--------------------------------|-------|----------------|
| Freixenet Expérience | 6,00 | 29,00 |
| Freixenet Rosé | 6,00 | 29,00 |
| Champagne Veuve Pelletier Brut | 9,00 | 45,00 |
| Champagne Ruinart | / | 89,00 |



COCKTAILS AVEC ALCOOLS 9,00 €

MOJITO : Rhum blanc 4cl, feuilles de menthe, citron vert, sucre roux, eau gazeuse

PINA COLADA : Rhum blanc 4cl, coco, ananas

BE BULL DOG : Rhum brun 2cl, Red Bull tropical sirop de fraise

STRAWBERRY DAIQUIRI : Rhum blanc 4cl, jus de citron, sirop de fraise

FROZEN MARGARITA : Tequila 4cl, triple sec, jus de citron

CAIPIRINHA : Cachaça 4cl, citron vert, sucre de canne

COSMOPOLITAN : Vodka 6cl, triple sec, jus de citron, jus de cranberry

DARK ANGEL : Vodka 2cl, Jagërmeister, Red Bull

BLUE KAMIKAZE : Vodka 4cl, Cointreau, jus de citron, curaçao

WOO WOO : Vodka 4cl, crème de pêche, jus de cranberry

JAGER BOMB : Jagërmeister 4cl, Red Bull

SPRITZ : Freixenet 12cl, Aperol, eau gazeuse

COCKTAILS SANS ALCOOL (33cl) 6,00 €

ALCOOLS (4cl)

| | |
|----------------------------------|-------|
| Whisky J&B | 6,00 |
| Whisky Jack Daniel's | 8,00 |
| Whisky Chivas | 10,00 |
| Tequila, Gin | 6,00 |
| Vodka Smirnoff | 6,00 |
| Vodka Ketel One | 8,00 |
| Rhum Bacardi | 6,00 |
| Rhum Brun Captain Morgan | 8,00 |
| Armagnac, Cognac | 8,00 |
| Cointreau, Grand Marnier | 6,00 |
| Poire William | 6,00 |
| Get 27 ou 31 | 6,00 |
| Manzana, Baileys | 6,00 |
| Amaretto, Triple Sec | 6,00 |
| Kalua, Jagërmeister | 6,00 |
| Supplément Soft ou Red Bull 25cl | 2,00 |
| Tout Alcool en Shooter | 3,00 |

HAPPY HOURS

TOUS LES JOURS
DE 16H A 23H

| | |
|---------------------------------------------|-----|
| PINTE DE JUPILER (50cl) | 5 |
| VERRE DE VIN BLANC, ROSE OU ROUGE (20cl) | 4 |
| COCKTAIL DE JUS DE FRUITS (33cl) | 4 |
| PINA COLADA | 5,5 |
| SPRITZ | 5,5 |

