








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
 Lefse Ruby (5°) Saveurs fruits rouges - Notes raffinées de fruits rouges et de bois rose.	4,90	7,90	14,00
 Lefse Blonde (6,6°) Saveurs subtils - Nuances douces de vanille et clous de girofle.	4,90	7,90	14,00
 Hoegaarden Blanche (4,9°) Rafrâchissante et légère grâce à son mélange unique 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
Monaco (Jupiler)			4,50
Picon bière (Jupiler)			4,90

BIÈRES BOUTEILLE

 Corona (35,5cl - 5,9°) Cette bière blonde, légère et très rafraîchissante a rapidement séduit le Mexique et le reste du monde grâce à ses arômes de malts et de citron.	6,90
Duvel (33cl - 8,5°)	6,90

CIDRE BRUT BOUTEILLE

Val de Rance	25cl	4,90
Vin Chaud	33cl	5,50

À PARTAGER

Assiette Trois Couleurs Houmous, Tarama, Caviar d'Aubergine, Croûtons, Citron	10,50	Planche de Montaditos (8 pièces)	12,00
Plancha Charcuterie	13,00	- Ibérique (pain tomate frottée, ail, huile d'olives et Serrano)	
Plancha Fromage	14,00	- Pyénéen (fromage ibérique, tomate frottée, ail, huile d'olives)	
Plancha Végétarienne	12,00	- Méditerranéen (fromage de chèvre, pesto)	
Plancha Saumon Gravelax Crème, Ciboulette, Wasabi	14,90	- L'américain (bacon, oignon, cheddar)	
Plancha Mixte (Fromage, Charcuterie)	13,50	Sardines du Pays Basque dans sa boîte	12,90

Code WIFI : lecomptoir.desarts



Prix nets en euro, service compris. Liste des allergènes sur demande.

HAPPY HOURS

TOUS LES JOURS DE 16H A 23H

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 SUGAR FREE	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 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 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	9,00

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

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

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



Prix nets en euro, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SOUPES

Soupe aux Cailloux	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	12,90
Salade du Comptoir (Foie gras, gésiers de canard confits, magret de canard fumé, pommes de terres sautées, mais)	17,90

ENTRÉES

Œufs Mimosa et sa Salade	5,90
Terrine Maison, cornichons	7,90
Foie Gras Maison, compotée de pommes et ses Toasts	14,90
Sardines du pays Basque dans sa boîte	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, légumes planchés	16,90
Curry d'Agneau	14,90
Magret de canard fumé, sauce à l'orange	16,90

Accompagnement aux choix : Frites Fraîches, Riz, Gratin Dauphinois, Légumes Frais Planchés, Salade Verte.

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 parmesan	13,90



Prix nets en euro, service compris. Liste des allergènes sur demande.

BURGERS *et ses frites fraîches* Pain du « Fournil de Mouffetard »

Double Bacon	13,90
Fish	13,90
Végan	13,90

BURGERS SIGNATURES

L'Ours : Steak de bœuf, 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

FISH & CHIPS

Fish & Chips Maison	13,90
---------------------	-------

CLUB SANDWICH *et ses frites fraîches*

Servi avec des frites	
Poulet Bacon : Poulet, bacon, œuf, salade	12,90
Américain : Poulet, jambon, œuf, tomate	12,90
Méditerranéen : Chèvre, tomate, basilic	12,90
Norvégien : Saumon, tomate, salade, aneth	12,90

FROMAGE

Assortiment de Fromages Fermiers : Bleu d'Auvergne, Cantal, St Nectaire Laitier	7,90
---	------

DESSERTS MAISON

Moelleux au Chocolat	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 ou Champagne Gourmand	14,90



Prix nets en euro, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PETIT DEJEUNER

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

12€ - Boisson chaud* + jus 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

CREPES		Beurre Sucre	3,50
Sucre	2,50	Confiture	3,50
Beurre	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 Jus 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

Jus de Fruits
Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Cranberry

Croissant

Tartine et Confiture

Mascarpone aux Fruits Rouges

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



Prix nets en euro, service compris. Liste des allergènes sur demande.

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 4,90 / 25,00

VAL DE LOIRE

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

SUD OUEST - Gaillac AOC Bio Château de Sauris 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 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 Château de Berne	6,90	35,00
Côtes de Provence 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	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



Prix nets en euro, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

COCKTAILS AVEC ALCOOLS 9,00 €

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

PINA COLADA : Rhum blanc, coco, ananas

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

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

FROZEN MARGARITA : Tequila, triple sec, jus de citron

CAIPIRINHA : Cachaça, citron vert, sucre de canne

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

DARK ANGEL : Vodka, Jagërmeister, Red Bull

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

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

JAGER BOMB : Jagërmeister, Red Bull

SPRITZ : Freixenet, Aperol, eau gazeuse

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 2cl	3,00

