



LA GAZETTE DU COMPTOIR



SALADES

- La Bikette** : salade fraîcheur, chèvre pané, gratin dauphinois maison / salad, breaded goat cheese, home made gratin potatoes 10 €
- La Cigale** : salade, tomates, mozzarella, tapenade, aubergine grillée / salad, tomatoes, mozzarella, olive tapenade, eggplant 11 €
- L'Écureuil** : salade, tomate, croûtons, lardons, noix, gratin dauphinois maison / salad, tomatoes, crust, ham, walnut, home made gratin potatoes 10,50 €
- La Canadienne** : salade fraîcheur, persillé de saumon, gratin dauphinois maison / salad, salmon terrine, home made gratin potatoes 11 €
- La Doudou** : salade de blé à la volaille, noix de coco, ananas, tomates, pommes, boudin antillais / wheat salad melt with chicken, coconuts, pineapple, tomatoes, apple, caribbean black sausage 11,50 €

PIZZAS & PASTAS

- Pizza del costo** : tomate, lardon, fromage / tomato, ham, cheese 9,50 €
- Pizza di fromagio** : tomate, mozzarella, chèvre, emmental / tomato, mozzarella, goat & emmental cheese 10 €
- Tagliatelles carbonara** : lardon, œuf, crème / ham, egg, cream 10,90 €
- Tagliatelles du soleil** : pesto, légumes du soleil, fromage / pesto, mediterranean vegetables, cheese 12 €

LES FORMULES DU COMPTOIR

- LE BOURGUIGNON** : 24,90 €
- Jambon persillé ou six escargots, bœuf bourguignon ou andouillette, fromages d'ici, tarte du jour / parsley ham or six snails, burgundy style beef or sausage, plate of local cheese, tart of the day
- L'ENFANT** : 8,50 €
- Nuggets frites ou assiette de pâtes, glaces deux boules ou tarte du jour / nuggets with fries or pastas, two bowls ice cream or tart of the day
- LES MENUS DU TRAVAILLEUR** :
- Le midi du lundi au vendredi sauf jour férié / lunch only, from monday til friday excepted day off
- Le Plat du Jour** : 9 €
- L'Express *** : 12,90 €
- Le plat du jour, une boisson, café / dish of the day, one drink, coffee
- Le Bistrot *** : 14,90 €
- Entrée et plat du jour ou plat et dessert du jour, une boisson, café / starter and dish of the day or dish and desert of the day, one drink, coffee

* Incluant une boisson (verre de vin, 1/4 d'eau minérale, soda ou 1/2 pression) et le café / including one drink (glass of wine, 1/4 mineral water, soda or 1/2 beer) and espresso.

COMPTOIR D'ICI ET D'AILLEURS

- ENTRÉE**
- Soupe à l'oignon, croutons et fromage / onion soup with bread and cheese 9 €
- Assiette de jambon persillé / parsley ham 8,90 €
- Six escargots / six snails 6,50 €
- Douze escargots / twelve snails 12 €
- Œuf en meurette / poached eggs in a burgundy red sauce 8,90 €
- La terrine de Gaspard : cochonaille, noisettes, moutarde à l'ancienne / home made terrine 9,50 €
- Assiette de charcuterie / charcuterie's plate 10 €

- PLAT**
- Bœuf bourguignon et tagliatelles fraîches / burgundy style beef with fresh pastas 12,90 €
- Andouillette, assortiment de moutardes Fallot / sausage with Fallot mustards choice 11,90 €
- Cuisses de grenouilles à la persillade et tagliatelles fraîches / parsley frog legs and fresh pastas 13,80 €

VIANDES

- Bavette / sirloin 11,90 €
- Entrecôte / entrecote steak 13,90 €
- Maxi entrecôte (250 g) 18 €
- Supplément sauce vin rouge / red wine sauce 1 €
- (garnie de beurre maître d'hôtel et gratin dauphinois maison / parsley butter and home made gratin potatoes)

POISSONS

- La papillote** : poisson du jour tapissé de pesto, émulsion de basilic, riz basmati et légumes / fish of the day with pesto and olive tapenade, basil, basmati rice and vegetables 12,50 €
- Le saumon ki bronze** : pavé de saumon à l'unilatéral, sauce beurre blanc et aneth, riz basmati / salmon steak with aneth sauce, basmati rice 13,50 €

FROMAGES

- Assiette d'ici** : assortiment de fromages locaux / plate of local cheese 6,90 €
- Le blanc** : fromage blanc à la crème / white fromage with cream 4,80 €
- Le rouge** : fromage blanc et coulis de fruits rouges / white fromage with red fruits coulis 5 €

DESSERTS

- LES GLACES** (vanille, chocolat...) demandez la carte
- 2 boules / 2 bowls 3,50 €
- 3 boules / 3 bowls 4,80 €

- GOURMANDISES MAISON**
- Tarte du jour / tart of the day 4,80 €
- Soupe de fruits / fruit soup 5,50 €
- Le dessert de la vitrine à l'entrée du restaurant qui vous fait trop envie ! / the desert from the display that you desperately want ! selon votre choix



Le Comptoir
de Gaspard





LA BUVETTE DU COMPTOIR



APÉRITIFS

Anisés (2cl)	2,80 €
Martini, Porto	3,50 €
Kir : crème de cassis, Aligoté	3,50 €
Coupe de crémant	4 €
Kir royal : crème de cassis, crémant	5 €
Coupe de champagne	7,50 €
La coupe de Gaspard	7 €

DIGESTIFS

Marc ou Fine de Bourgogne	7 €
Cognac Hennessy Fine	7 €
Cognac Hennessy XO	15 €
Eau de vie (poire, mirabelle)	7 €
Malt whisky (Oban, Lagavulin, Talisker)	7 €

BULLES

Crémant Louis Chavy tasteviné	20 €
Champagne Mercier brut	50 €
Champagne Duval Leroy 1 ^{er} Cru	55 €
Champagne Ruinart brut	60 €
Champagne Veuve Clicquot brut	60 €

VINS AU VERRE ET PICHET

BLANC

Mâcon blanc*	12 cl	25 cl	50 cl
Pouilly Vinzelles, Maison Louis 2005	4 €	6,50 €	12 €
Pernand Vergelesses, Domaine B. Gay 2004	4,50 €	8 €	16 €
Chablis, Domaine Long Depaquit A. Bichot 2006	5 €	9 €	18 €
Rully 1 ^{er} Cru La Pucelle, Château de Rully 2006	5,50 €	10 €	20 €
Meursault, Maison Louis 2004	6,50 €	11 €	22 €
Le vin du mois : demandez au barman !	6,50 €	13 €	26 €

ROUGE

Bourgogne rouge*	12 cl	25 cl	50 cl
Pinot noir, Château de Mercey 2003	4 €	6,50 €	12 €
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru, Domaine P. Pestre 2005	4,50 €	8 €	16 €
Beaune, Domaine C. Newman 2002	5 €	9 €	18 €
Aloxe Corton 1 ^{er} Cru Les Valozires, A. Rodet 2001	6,50 €	10 €	20 €
Le vin du mois : demandez au barman !	6,50 €	13 €	26 €

ROSÉ

Coteau d'Aix en Provence*	12 cl	25 cl	50 cl
	3,50 €	6,50 €	12 €

BIÈRES

	25 cl	50 cl
Maes	2,50 €	5 €
1664	2,80 €	5,50 €
Grimbergen	3 €	6 €
Blanche de Bruggs	3 €	6 €

CAFÉ & CIE

Expresso Malongo	1,30 €
Thé KUSMI	3 €

CARTE DES VINS

BOURGOGNE BLANC*

Bourgogne Aligoté, Château Léopoldine 2004	15 €
Pouilly Vinzelles, Maison Louis Père et Fils 2005	20 €
Chardonnay Grand Ardèche, Maison Louis Latour 2005	22 €
Bourgogne Chardonnay, A. Gambal 2006	23 €
Pernand Vergelesses, Domaine B. Gay 2004	24 €
Chablis, Domaine Long Depaquit A. Bichot 2006	28 €
Saint Romain, Domaine Rougeot 2004	29 €
Rully 1 ^{er} Cru la Pucelle, Château de Rully 2006	30 €
Meursault, Maison Louis 2004	36 €
Meursault Les Tillets, Domaine Bellang 2004	39 €
Meursault Blagny 1 ^{er} Cru, Domaine Matrot 1998	59 €
Chassagne Montrachet, Domaine Jouard 2006	39 €
Chassagne Montrachet 1 ^{er} Cru Boudriotte, Domaine B. Colin 2005	75 €
Corton Charlemagne 1 ^{er} Cru, Domaine L. Belin 2006	75 €
Puligny 1 ^{er} Cru Combettes, Domaine Jacques Prieur 2004	125 €

BOURGOGNE ROUGE*

Pinot Noir, Domaine P. Pestre 2005	18 €
Pinot Noir, Château de Mercey 2003	19 €
Mercurey Les Cerisères, Maison Aegerter 2006	23 €
Pernand Vergelesses, Domaine B. Gay 2006	24 €
Savigny 1 ^{er} Cru Les Serpentières, Domaine P. Pestre 2005	28 €
Chorey-lès-Beaune, Domaine Arnoux 2006	29 €
Beaune, Domaine C. Newman 2002	30 €
Beaune 1 ^{er} Cru, David Butterfield 2005	49 €
Volnay, A. Rodet 2003	34 €
Aloxe Corton 1 ^{er} Cru Les Valozires, A. Rodet 2001	36 €
Corton Renardes Grand Cru, Domaine Maillard 1992	50 €
Nuits Saint Georges, Maison Patriarche 2005	58 €
Pommard 1 ^{er} Cru Bertin, A. Rodet cave privée 2005	62 €
Pommard 1 ^{er} Cru Clos des Épenots, Château de Meursault 2003	72 €
Corton Grand Cru, Maison Fatien Père et Fils 2001	90 €
Clos de Vougeot, Domaine Jacques Prieur 2004	135 €

LES ROSÉS*

Bourgogne Rosé, Domaine P. Pestre 2007	16 €
Jaja de Jau, Vin de Pays d'Oc 2005	15 €

AILLEURS*

Beaujolais Pisse Dru, N. Nervaux 2007	15 €
Côte du Rhône, Guigal - 2004	16 €
Bordeaux, Château Haut Bailly 1998	35 €
Chili, Gato Negro - Cabernet Sauvignon 2006	17 €
Espagne, Gran Sangre de Toro - Torrès 2000	18 €
Espagne, Gran Coronas - Torrès 1998	25 €

* millésimes et producteurs suivant disponibilité
 carte bleue au-dessus de 13 € minimum
 chèque non accepté
 supplément terrasse : 0,20 € / couvert



création L'Agence 03 80 21 97 50