



# LE COMPTOIR

## CARTE DU MIDI

*lundi midi au vendredi midi*

### MENU DU 9 AU 13 FÉVRIER

<b>Plat</b>	<b>18€</b>
<b>Entrée + Plat</b>	<b>22€</b>
<b>Plat + Dessert</b>	<b>22€</b>
<b>Entrée + Plat + Dessert</b>	<b>28€</b>

Croustillons de crevettes, mousseline de petits pois à la menthe  
Crèmeux de chou-fleur au curry et gingembre, sauce ponzu

Côte d'échine de porc, sauce charcutière, purée de patate douce  
Aile de raie à la sauce crémeuse aux câpres, petits légumes  
Risotto au potimarron, éclats de noisette

Crème brûlée à la pistache  
Dessert surprise

### ENTRÉES

<b>Fenouil croquant aux agrumes</b>	<b>8€</b>
<b>Poireaux gratinés</b>	<b>9€</b>

### PLATS

<b>Pluma de porc snacké</b>	<b>17€</b>
<b>Burger gourmet au bœuf confit</b>	<b>19€</b>
<b>Filet de rouget à la plancha</b>	<b>18€</b>

### DESSERTS

<b>Sphère moelleuse acidulée</b>	<b>8€</b>
<b>Coupe fécampoise</b>	<b>8€</b>

## CARTE BAR & BBQ

*soir et week-end uniquement*

### — Entrées —

<b>Fenouil croquant aux agrumes</b> Crumble aux noisettes	8€ - 400pts		<b>Filet de hareng fumé et snacké</b> Céleri et pomme Granny	13€ - 650pts	
<b>Poireaux gratinés</b> Chips de jambon Serrano	9€ - 450pts		<b>6 huîtres n°3 de Normandie</b>	15€ - 750pts	
<b>Encornet fondant</b> Émulsion de butternut et crème de Normandie	10€ - 500pts		<b>6 huîtres n°3 de Normandie</b> gratinées au Neufchâtel	18€ - 900pts	
<b>Velouté de potimarron</b> Oeuf poché, parmesan et pignon de pin	12€ - 600pts				

### — Plats —

<b>Pluma de porc</b> Aux herbes sauvages	17€ - 850pts		<b>Filet de rouget</b> A la flamme	18€ - 900pts	
<b>Joues de porc confites</b> Confites au cidre, mousseline au panais	18€ - 900pts		<b>Lamelles d'encornets</b> Grillées à la persillade	19€ - 950pts	
<b>Brochette de filet de canette</b> Grillée	18€ - 900pts		<b>Noix de Saint-Jacques</b> Purée de céleri, chips et éclats de noisettes	23€ - 1150pts	
<b>Onglet de bœuf</b> Grillé au thym	19€ - 950pts		<b>Filet de Saint Pierre</b> Fumé au barbecue	25€ - 1250pts	
<b>Burger gourmet</b> Bœuf confit, oignons caramélisés, sauce vin rouge	19€ - 950pts		<b>Le végétarien du chef</b>	18€ - 900pts	
<b>Effiloché de bœuf fondant</b> Lingot de polenta	21€ - 1050pts		<b>Garnitures au choix</b>		
<b>Entrecôte de bœuf normande</b> Grillée	28€ - 1400pts		Purée de panais, risotto de lentilles beluga, frites fraîches, brochette de butternut au miel & romarin, salade mesclun		
<b>L-Bone de bœuf</b> Grillé au romarin	29€ - 1450pts		<b>Garniture supplémentaire 3€</b>		

### — Desserts —

<b>Arbre à desserts - à la pièce</b> Verrine au choix	4€ - 200pts		<b>Sphère moelleuse acidulée</b> Pomme et caramel	8€ - 400pts	
<b>Coupe fécampoise</b> A la Bénédictine	8€ - 400pts		<b>Dessert surprise</b> Selon l'inspiration du chef..	8€ - 400pts	
<b>Feuille à feuille crunchy</b> Chocolat et mousse café	8€ - 400pts				