



LE COMPTOIR

Menu du Comptoir ✖

Entrée + Plat	25€	1250 pts
Plat + Dessert	23€	1250 pts
Entrée + Plat + Dessert	30€	1650 pts

Les entrées

La bruschetta 🏠

tomates et basilic

L'œuf parfait de la Bigottière 📍🏠

fenouil et chorizo

La salade César du Comptoir by JOA 📍

œuf parfait de la Bigottière, poulet croustillant, salade, tomates confites, parmesan

Les plats

Le plat du jour 🍽️

midi & soir - mardi au vendredi, hors jour férié & événement spécial

La poire de bœuf (180g) 🏠

sauce au poivre, garnitures au choix : frites, pommes de terre grenaille ou poêlée de légumes

Les moules de bouchot* 📍

marinières, crème ou curry, et frites

*AOP de la baie du Mont-Saint-Michel en saison

Les lasagnes végétariennes 🍽️🏠📍

aubergines, tomates et faisselle de chèvre des Gorges de Villiers

Les desserts

Le riz au lait, 🍽️🏠

framboises et cacahuètes caramélisées

La coupe de glace 2 boules

vanille, fraise, framboise, caramel, chocolat, citron, pistache, café,

La crème brûlée 🏠

à la vanille de Madagascar

Le café ou thé gourmand 🏠

3 gourmandises et 1 boisson chaude

Menu enfant

12€ 600 pts

Le burger ou poisson du moment, garnitures au choix
Coupe de glace 2 boules ou mi-cuit au chocolat & 1 boisson sur proposition



Fait maison - Signature du Chef - Local - JOA Box et offre Club Privilage

Prix net TTC en euro, service compris

A la Carte

Les entrées

La bruschetta tomates et basilic 🍴 11€ 550 pts

L'oeuf parfait de la Bigottière 📍🍴 11€ 550 pts

fenouil et chorizo

La salade César du Comptoir 📍 12€ 600 pts

œuf parfait de la Bigottière, salade, poulet croustillant, tomates confites, parmesan

Le carpaccio de Bœuf Limousin 🍷 14€ 700 pts

sorbet betterave balsamique et gorgonzola

Le céviche de saumon 🍷🍴 15€ 750 pts

mariné au ponzu, melons et framboises

Le foie gras de canard 🍷🍴📍 15€ 750 pts
au Calvados

confit de fraises, pickles de rhubarbe et brioche

Les plats

Le plat du jour 🍷 16€ 800 pts

midi & soir, du mardi au vendredi, hors jour férié & événement spécial

Les moules de bouchot* 📍 17€ 850 pts

marinières, crème ou curry, et frites

*AOP de la baie du Mont-St-Michel en saison

Les lasagnes végétariennes 🍷🍴📍 17€ 850 pts

aubergines, tomates et faisselle de chèvre des Gorges de Villiers

La poire de boeuf (180g) 🍴 17€ 850 pts

sauce au poivre, garnitures au choix : frites, pommes de terre grenaille ou poêlée de légumes

Le burger du Comptoir 📍🍷 18€ 900 pts

steak haché façon bouchère, tomme bio de Pré-en-Pail, crème fraîche de Normandie, roquette, tomates, oignons rouges, et frites

La salade César XL 📍 18€ 900 pts

du Comptoir by JOA

Le dos de lieu noir 🍷🍴 19€ 950 pts

sauce hollandaise, écrasé de pommes de terre au beurre demi-sel et haricots verts

Le filet de bar au citron vert, 🍷🍴 21€ 1050 pts

crème de langoustines et poêlées de légumes

Le tartare de bœuf 🍷🍴 19€ 950 pts

Charolais (180g)

Jaune d'œuf confit au soja, cacahuètes et sésame et potatoes maison

Le médaillon de cochon 🍷🍴 20€ 1000 pts

à la sauge

crème de carottes au paprika, olives et fruits de saison

Les desserts

Le riz au lait, 🍷🍴 8€ 400 pts

framboises et cacahuètes caramélisées

La crème brûlée 🍴 8€ 400 pts

à la vanille de Madagascar

Le parfait glacé à la pêche 🍷🍴 9€ 450 pts

croquant spéculoos

La pavlova 🍷🍴 9€ 450 pts

abricots et fraises

L'écrin vanille et cerises 🍷🍴 9€ 450 pts

chocolat blanc-noisettes

La trilogie de fromages du bocage 📍 9€ 450 pts

La coupe de glace 2 ou 3 boules 7€ 350 pts

supplément chantilly 1€

Le café ou thé gourmand 🍴 8€ 400 pts

3 ou 4 gourmandises et 1 boisson chaude

10€ 500 pts

N'oubliez pas ! Divisez votre addition par 2 en payant en points ! Ex : 10 € = 500 points