



LE COMPTOIR

Nos fidèles fournisseurs, producteurs et éleveurs de proximité, nous permettent de réaliser une cuisine qui valorise notre région.

Nous vous les présentons :

**L'emmental de la famille
Marcoux d'Andilly en
Bassigny (20km)**

**Les fromages de chèvre de Bernard,
Aurélie et Jocelyne Bertrant d'Andilly
en Bassigny (20km)**

**La bière Choue de la Brasserie
de Vaclair à Giey sur Aujon
(60km)**

**Les vins blancs, rouges et rosés de
Coiffy de Florence Pelletier (7km)**

**Les vins blancs et rouges du
Muid Montsaigeonnais
(80km)**

**Les truites de la Pisciculture de
Bellefontaine à Châteauvillain (70km)**

**Le safran de Jérôme Michel à
Signéville (60km)**

Le pictogramme  vous permet de les visualiser sur notre carte.

Les informations concernant les produits allergènes sont consultables à l'accueil du Casino.

COMPTOIR EXPRESS DU LUNDI AU VENDREDI

Entrée + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert - 14 € 700 pts | Entrée + Plat du jour + Dessert - 18 € 900 pts

MENU DU COMPTOIR

Entrée + Plat + Dessert (parmi les éléments estampillés menu du Comptoir, +3€ si changement) - 26 € 1300 pts
Ou 27€ avec 2€ de tickets de jeu - 1350 pts

MENU ENFANT

Nuggets de poisson ou steak haché / Frites + glace 2 boules ou glace Smarties + 1 boisson - 9.50 € 475 pts

PLANCHES

La Charcut'

Assortiment de charcuteries

Produit local

PETITE

11 € 550 pts

GRANDE

20.50 € 1025 pts

From'ton

Assortiment de fromages des familles Bertrant et Marcoux

11 € 550 pts

20.50 € 1025 pts

ENTRÉES

Tartelette aux poireaux et lardons

Parfumée au Langres et accompagnée de salade verte

Produit local

ENTREE DU COMPTOIR

6.50 € 325 pts

Mousse de saumon fumé à l'aneth

Tranche de pain de campagne toasté

ENTREE DU COMPTOIR

7 € 350 pts

Terrine de foie gras de canard JOA

Oignons rouges confits et toast



10 € 500 pts

SALADES

Salade croustillante au Morbier

Salade verte, saucisse de Morneau, tomates cerises, carottes râpées, morbier en feuille de brick

ENTREE DU COMPTOIR

8 € 400 pts

PLAT DU COMPTOIR

15 € 750 pts

Salade Haut-Marnaise

Salade verte, pommes de terre rissolées, lardons, carottes, toast de Langres

Produit local

ENTREE DU COMPTOIR

8 € 400 pts

PLAT DU COMPTOIR

15 € 750 pts

Salade César JOA

Salade verte, poulet croustillant, tomates, parmesan, œuf dur, sauce César

8 € 400 pts

15 € 750 pts

BURGER

JOA Burger

Steak haché Charolais 180g, salade, tomates, oignon rouge, bacon, comté AOP, sauce au choix

17 € 850 pts

JOA Burger poulet crispy

Filet de poulet pané, salade, tomates, oignon rouge, bacon, comté AOP, sauce au choix

17 € 850 pts

Nos burgers sont préparés à la demande, garnis de frites ou salade verte et accompagnés d'une sauce au choix : poivre, béarnaise, camembert ou roquefort.

PLATS

VIANDES

Brochette d'onglet de bœuf JOA

Marinée et grillée, accompagnée de frites ou salade verte, sauce au choix

18€ 900 pts

Brochette de poulet JOA

Marinée aux épices douces, accompagnée de frites ou salade verte, sauce au choix

PLAT DU COMPTOIR

16.50 € 825 pts

Pavé de taureau

Cuit à la plancha, pomme de terre grenaille au sel de Guérande et flan de brocolis, sauce au choix

18 € 900 pts

Tartare de bœuf Charolais JOA



180g aux couteaux, classique ou aller-retour, accompagné de frites ou salade verte, sauce au choix

PLAT DU COMPTOIR

15 € 750 pts

POISSONS

Filet de truite de Bellefontaine

Produit local

Cuit au four, sauce safran, riz des deux mondes, carottes au cumin

PLAT DU COMPTOIR

17 € 850 pts

Filet de bar JOA

Sauce vierge, riz des deux mondes, carottes au cumin

20.50 € 1025 pts

Sauce au choix : poivre, béarnaise, camembert ou roquefort.

FROMAGE & DESSERTS

Trilogie de fromages des voisins

Langres, Emmental, Chèvre

Produit local

7.50 € 375 pts

Café ou thé gourmand

9.20 € 460 pts

Mousse à la clémentine

DESSERT DU COMPTOIR

5.50 € 275 pts

Traditionnelle crème brûlée JOA

À la vanille Bourbon

8 € 400 pts

Moelleux au chocolat bio JOA

DESSERT DU COMPTOIR

7 € 350 pts

Coupe glacée 1 boule (parfum au choix)

3 € 150 pts

Coupe glacée 2 boules (parfum au choix)

DESSERT DU COMPTOIR

5 € 250 pts

Coupe glacée 3 boules (parfum au choix)

7 € 350 pts



Viande française



Grâce à votre carte de fidélité, divisez par 2 vos notes de bar et restaurant en payant avec vos points.

N'hésitez pas à nous contacter pour vos événements privés : anniversaire, pot de départ, soirée en amis... afin d'obtenir une offre personnalisée à votre projet : contact-bourbonne@joa.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix Nets TTC.

VINS ET BOISSONS

PICHETS

Blanc Font Neuve/ Rouge Mas de Meillade / Rosé Les Fenassières des Celliers du Pic
IGP JOA Domaine Lasserre Pays d'Oc - Rouge Merlot / Blanc Chardonnay / Rosé Grenache

Pichet 25cl : 7€ / Pichet 50cl : 12€ / Pichet 75cl : 14€

VINS ROUGES

IGP JOA Domaine Lasserre - Merlot- Pays d'Oc ●
Verre (10cl) : 3,50€ / Bouteille (75cl) : 16,50€

Produit local

AOC Bordeaux - Château Gravelines - Carrat 2017 ●
Bouteille (75cl) : 18,50€



IGP Côteaux de Coiffy - Pinot Noir - Domaine Pelletier - 2017 ●
37,5cl : 17€ / Bouteille (75cl) : 26€

Produit local

AOC Lalande de Pomerol - Château Jean Gué - 2014 ●
Bouteille (75cl) : 36€

IGP Monsaugeonnais - Pinot Noir - fût de chêne - 2017 ●
Bouteille (75cl) : 27€

Produit local

AOC Côtes du Roussillon - Domaine du Clos des fées - Les sorcières - 2019 ●
Bouteille (75cl) : 39€

IGP Monsaugeonnais - Pinot Noir - fût de chêne - Cuvée réserve 2011 ●
Bouteille (75cl) : 30€

AOC Côte Rôtie - Domaine Bernard Burgaud - 2017
Bouteille (75cl) : 98€

AOC Nicolas de Bourgueil - Domaine Lorieux - 2017/2018 ●
50cl : 22€ / Bouteille (75cl) : 27€

AOC Médoc Cru Bourgeois - Château des Ormes Sorbet - 2008
Bouteille (75cl) : 60€

AOC Crozes Hermitage - Domaine Pradelle - 2018 ●
Bouteille (75cl) : 38€

AOC Margaux - Château Giscours - 2011
Bouteille (75cl) : 141€

VINS BLANCS

Produit local



IGP Côteaux de Coiffy - Auxerrois - Domaine Pelletier - 2018 ●
37,5cl : 17€ / Bouteille (75cl) : 26€

Produit local

IGP Chardonnay d'exception - Le muid Montsaugeonnais - 2017 ●
Bouteille (75cl) : 34€

IGP JOA Domaine Lasserre - Chardonnay- Pays d'Oc ●
Verre (10cl) : 3,50€ / Bouteille (75cl) : 16,50€

IGP Côte de Gascogne - Domaine Uby - Colombard Ugny-2019 ●
Bouteille (75cl) : 22,50€

AOC Côtes du Roussillon - Domaine du Clos des fées - Les sorcières - 2018 ●
Bouteille (75cl) : 39€

AOP Côtes du Roussillon - Vignoble Dauny « Les Cailottes » - 2019 ●
37,5cl : 27€ / Bouteille (75cl) : 40€

AOC Chablis - Domaine du Colombier - 2018
Bouteille (75cl) : 44€ ●

VINS ROSÉS

Produit local

IGP JOA Domaine Lasserre - Grenache rosé - Pays d'Oc ●
Verre (10cl) : 3,50€ / Bouteille (75cl) : 16,50€

IGP Côteaux de Coiffy - Rosé - Domaine Pelletier - 2017 ●
Bouteille (75cl) : 19,50€

AOC Côteaux Varois bio - Domaine du Louu - Terre de Louu- 2019 ●
Bouteille (75cl) : 28€

AOC Côtes de Provenances - Château Les Vinginières - 2019 ●
50cl : 18€ / Bouteille (75cl) : 24€

CHAMPAGNES

Montaudon ●
Coupe : 6,70€ / Bouteille (75cl) : 52 €

Pommery Springtime Brut Rosé
Bouteille (75cl) : 95€

Pommery Brut Royal
Bouteille (75cl) : 75 €

● Boisson incluse dans l'offre Platinum

BIERES

Heineken Pression 25cl : 3,50€ / 50cl : 7€

Desperados Blonde 33cl : 5,50€

Panaché 25cl : 3,60€

Affligem 30cl : 4,50€

Heineken o.o 33cl : 4€

La Choue de Giey sur Aujon 33cl : 5,50€

Picon bière 25cl : 3,60€ / 50cl : 7,20€

Edelweiss blanche 33cl : 4,50€

Pelforth 33cl : 4€

Produit
local

APERITIFS

Kir Vin Blanc 10cl : 3,50€

Kir Pétillant 10cl : 4,50€

Kir Royal 10cl : 6,90€

Americano 7€

Ricard, Ricard Plantes fraîches, Pastis 3cl : 4€

Campari 5cl : 4€

Suze 5cl : 4€

Porto (Blanc, Rouge) 5cl : 4€

Martini (Rouge, Blanc, Rosé) 5cl : 4€

DIGESTIFS

Cognac Gautier VS 4cl : 6,20€

Cognac Gautier VSOP 4cl : 8€

Calvados Boulard Tradition 4cl : 6,20€

Calvados Boulard 12 ans d'âge 4cl : 8€

Eaux de Vie Blanches (Mirabelle, Poire William's) 4cl : 6,20€

Cointreau, Grand Marnier 4cl : 6,20€

Get 27* 4cl : 5,50€

Get 31* 4cl : 5,50€

Baileys 4cl : 5,50€

ALCOOLS

Whisky Ballantine's* 4cl : 5,50€

Whisky Jack Daniel's* 4cl : 7€

Whisky Chivas Régal 12 ans 4cl : 7,50€

Whisky Lagavulin 16 ans 4cl : 8,50€

Gin Beefeater, Vodka Eristoff, Rhum Havanas Club 3 ans, Téquila Carmino real* 4cl : 5,50€

Rhum Don Papa 4cl : 6,50€

Vodka Red Bull 6,50€

Malibu* 4cl : 5,50€

SOFT DRINKS

Jus de fruits (Orange, pamplemousse, ananas, pomme, abricot, tomate) 20cl : 3€

Pepsi, Pepsi MAX 33cl : 3,10€

Limonade, Orangina 33cl : 3,10€

Oasis tropical 33cl : 3,10€

7up 33cl : 3,10€

Schweppes Tonic, Agrum 25cl : 3,10€

Red Bull 25cl : 5€

Thé glacé 33cl : 3,10€

Badoit, Evian 33cl : 3€ / 50cl / 3,50€ : 1l : 4,50€

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, Décaféiné 1,60€

Double Espresso 2,60€

Café Crème 1,80€

Café ou thé gourmand 9,20€

Café Viennois, Chocolat chaud 3€

Irish Coffee 8€

Thés et Infusions 2,60€

*Boisson d'accompagnement offerte (sauf Red-Bull)



Agriculture biologique



Grâce à votre carte de fidélité, divisez par 2 vos notes de bar et restaurant en payant avec vos points.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix Nets TTC.