

soir et week-end
uniquement

BAR & BBQ

LE COMPTOIR

la rencontre entre
le grill et la gastronomie

ENTRÉES

Poireaux gratinés et chips de lard	✖️	9€	450 pts	Gravlax de truite aux agrumes duo de radis, crème ciboulette et aneth	📍	14€	700 pts
Terrine forestière	✖️	10€	500 pts	6 huîtres N°3 de Normandie	📍	15€	750 pts
Oeuf parfait et velouté d'automne parmesan et pignons de pin	✖️	12€	600 pts	Carpaccio de magret de canard fumé figue et Roquefort	📍	15€	750 pts

PLATS

Pluma de porc mariné aux herbes sauvages	🔥✖️	18€	900 pts	Filet de grondin à la flamme	✖️	19€	950 pts
Brochette de filet de canette grillée à la flamme	🔥✖️	18€	900 pts	Filet de bar à la plancha	✖️📍	22€	1100 pts
Onglet de bœuf grillé au thym	🔥✖️	19€	950 pts	Gambas flambées à la Bénédicte	✖️	23€	1150 pts
Burger JOA Simple ou double	🔥✖️	19€	950 pts	Filet de Saint-Pierre fumé au barbecue	✖️	25€	1250 pts
Poulet jaune "Label Rouge" mariné au citron et gingembre	✖️	20€	1000 pts	Le végétarien du chef	✖️✖️✖️	18€	850 pts
Baron d'agneau au zaatar	✖️	21€	1050 pts				
Entrecôte de bœuf normande grillée	🔥✖️📍	28€	1400 pts				
L-Bone de boeuf grillée	🔥✖️📍	29€	1450 pts				

GARNITURES AU CHOIX À PARTAGER

Riz basmati aux épices douces - Frites fraîches
Purée de brocoli et patate douce - Salade mesclun
Brochette de butternut au miel et romarin

Supp. 3€

SAUCES AU CHOIX

Sauce 3 poivres - Sauce Roquefort - Sauce cheddar
Jus brun corsé perlé à la truffe - Sauce échalotes
Sauce tomate épiciée méditerranéenne - Beurre blanc

DESSERTS

Arbre à desserts - à la pièce	✖️✖️✖️	4€	200 pts	Feuille à feuille de crunchy au chocolat et sa mousse café	✖️✖️	8€	400 pts
Dessert surprise	✖️✖️	8€	400 pts	Entremet aux pommes et sa gelée de Calvados	✖️✖️	8€	400 pts
Coupe fécampoise à la Bénédicte	✖️✖️	8€	400 pts				
	🔥 cuisson à la flamme	✖️ signature du chef	✖️ fait maison	📍 local	✖️	JOA box	

N'oubliez pas ! Divisez votre addition par 2 en payant en points !

Prix net TTC - Service compris