



LE COMPTOIR



CUISINE MAISON EN BOCAUX - SNACKING - DESSERTS

BIENVENUE



Pour les petites et grandes faims, en toute simplicité, mais sans déroger au goût : succombez sans retenue aux plats du « Comptoir »

Ouvert du lundi au vendredi soir, de 19h à 21h30 en salle ou room service

Ouvert le samedi soir, de 19h à 21h30 en room service

*Le dimanche soir de 19h à 21h en salle ou room service, Seuls les produits avec un astérisque * sont disponibles*



FRAIS ET GOURMAND : PLANCHETTES & Co

Petite Salade mêlée	2.50 €
Tartinable : Caviar d'aubergines	4.00 €
Tartinable : Rillettes de maquereau au vin blanc	4.00 €
Tartinable : Rillettes de canard	4.00 €
Planchette de charcuterie *	12.00 €
Planchette de fromages affinés *	12.00 €
Planchette mixte fromage et charcuterie *	14.00 €

Toutes nos planchettes sont servies avec pain, beurre et cornichons

LES PLATS CANAILLE EN BOCAUX

(Non disponible le weekend)

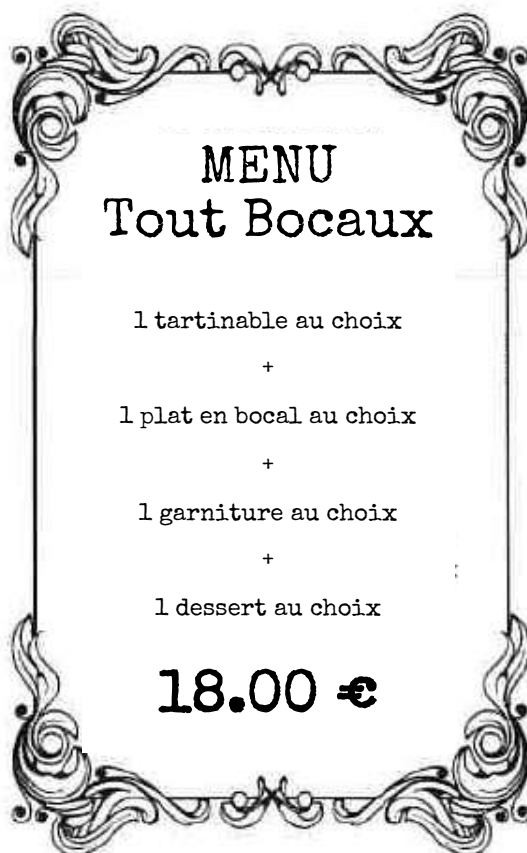
Poisson du moment, crème de crustacés	8.50 €
Sauté de dinde (sot l'y laisse) au lait de coco	8.50 €
Garniture de risotto et légumes	2.50 €
Garniture de mousseline de pommes de terre et légumes	2.50 €

LES PETITS PLATS SNACKING

Club sandwich au thon et aux concombres, chips	8.00 €
Croque-Monsieur traditionnel (jambon blanc, emmental, béchamel), salade	8.00 €
Assiette de fromages affinés	5.50 €

LES FLAMBEES *

Tarte flambée normale	8.00 €
Tarte flambée 4 fromages	9.00 €
Tarte flambée forestière	9.00 €



MENU Tout Bocaux

1 tartinable au choix
+
1 plat en bocal au choix
+
1 garniture au choix
+
1 dessert au choix

18.00 €



MENU Du Jour

(Nous consulter)

Entrée + plat
Ou
Plat + dessert

19.00 €

Entrée + plat + dessert

23.00 €

Non disponible le weekend

LES GOURMANDISES *

(Servis également le samedi soir et le dimanche midi)

Brownie Chocolat et noix	4.00 €
Verrine mousse au chocolat de Nicolas	4.00 €
Verrine fromage blanc aux fruits de saison	4.00 €
Verrine crème caramel comme on l'aime	4.00 €
Fruit frais du jour (nous consulter)	1.00 €



ROOM SERVICE

Afin de pouvoir vous assurer une livraison en room-service, merci de bien vouloir composer une commande comprenant obligatoirement nourriture et boissons. Sur plateau ou table roulante. Composez le 9 depuis le téléphone de votre chambre. Uniquement durant les horaires d'ouverture du service.



LES VINS

Les rouges	verre 25cl	50 cl
Pommard Trois Follots - Pascal Prunier Bonheur	12.00	24.00 / 48.00
Côtes du Rhône Village - Bois de la Garde	7.00	14.00 / 28.00
Madiran Clos Basté	6.00	12.00 / 24.00
Pinot Noir rouge - Freyburger	4.80	9.60 / 19.20
Les rosés	verre 25cl	50 cl
IGP du Gard - Collines Les Demoiselles	4.00	8.00 / 16.00
Côtes-de-Provence - Gabriel Meffre	6.00	12.00 / 24.00
Les blancs	verre 25cl	50 cl
Sauvignon Blanc IGP - Pays d'Oc	4.20	8.40 / 16.80
Sylvaner Vieilles Vignes - Freyburger	4.50	9.00 / 18.00
Crozes Hermitage (Vallée du Rhône) Les coteaux de légende - Julien Barge	6.00	12.00 / 24.00
Pinot Gris - Cuvée « Chez Ernest »	4.50	9.00 / 19.00
Gewurztraminer Vendanges Tardives Stoeffler	8.00	16.00 / 32.00
Les effervescents		
Champagne Taittinger Cuvée Prestige	60.00 €	la bouteille
Crémant d'Alsace Adam Brut Rosé	26.00 €	la bouteille
Coupe de crémant rosé	6.50 €	la coupe



LES BOISSONS

Bières	25 cl	3.20 €	50 cl	6.40 €
Bière pression Fischer Tradition	25 cl	3.20 €	50 cl	6.40 €
Bière pression spéciale de saison	25 cl	3.70 €	50 cl	7.40 €
Picon bière, Cynar bière	25 cl	3.90 €	50 cl	7.80 €
Panache, Monaco (25 cl)				3.10 €
Bière blanche Klintz BIO d'Uberach (33 cl)				4.60 €
Bière Juliette d'Uberach Gingembre Pêche (33 cl)				4.70 €
Bière Heineken (33 cl)				4.00 €
Bière sans alcool Heineken (33 cl)				3.60 €
Sans alcool				
Celtic (bleue, verte ou rouge)	50 cl	3.50 €	100 cl	7.00 €
Perrier (33 cl)				3.70 €
Coca cola ou Coca zéro (33 cl)				3.70 €
Ice Tea ou Schweppes (25 cl)				3.70 €
Jus et nectars de fruits Sauter (25 cl)				3.70 €
Boissons chaudes				
Expresso, décaféiné				2.30 €
Double expresso				4.40 €
Thé ou infusion				2.90 €