Le Comptoir St Sernin

Depuis 2014

Carte Automne 2026

La Planche de Charcuteries

Fuet Catalan, jambon Serrano, brebis truffé, chorizo ibérique 14.90

Entrées

Œuf mayo du Comptoir..... 6.50
œuf du GAEC du Fournatel, sucrine à l'huile de truffe, sel de cèpes, mouillette miellée

Poireau Vinaigrette..... 8.90
et confit d'échalotes fumées

Assiette de charcuteries truffées..... 11.90
et son toast de beurre truffé maison

Poêlée de couteaux 10.90
en persillade, flambée au Pastis

Foie gras mi-cuit maison 16.90
de la Maison Pélégris, pain muesli, compotée d'oignons

Grillons de canard maison..... 8.50
salade, toast de pain de campagne

Tataki de boeuf..... 10.50
condiment gingembre-coriandre-cacahuètes

Plats

Jarret de bœuf confit 19.50
réduction façon Pot au Feu, shitakés poêlés

Echine de cochon fondante..... 14.50
réduction à l'asiatique

Pavé de Veau cuit basse température..... 21.90
sauce aux Girolles

Epaule d'agneau confite 12 heures..... 18.90
jus au thym et ail confit

Seiche à la Plancha..... 22.50
marinée à l'ail et fines herbes

Confit de canard..... 18.90
sauce Périgueux du Chef

Tous nos plats sont servis avec 2 accompagnements au choix :

- *frites*
- *pommes de terre mitrailles*
- *palets de carottes*
- *riz thaï*
- *salade verte*

+4€ au delà de 2 garnitures

Classiques

Rigatoni à la Napolitaine..... 17.90
sauce tomate, échine de cochon, saucisse, pignons de pin, olives vertes, thym frais

Carbonara du Comptoir..... 14.90
crème, parmesan, oeuf, lardons grillés

Burger au Boeuf Confit..... 18.90
palet d'aligot, fondue d'oignons, mayo à la moutarde à l'Ancienne, tome de vache,frites

Burger Végétarien..... 18.90
galette de mozzarella, galette végé, oignons crispy,moutarde douce au miel,sauce cheddar, frites

Pièce de Bœuf 300gr (selon arrivage)..... 29.00
beurre truffé, frites, salade

Magret de canard entier 27.00
légèrement fumé et cuit à basse température
(la cuisson "bien cuit" ne sera pas acceptée - Merci)

Desserts

Poire Belle Hélène..... 9.50
crumble spéculoos, glace vanille, sauce chocolat

Pain Perdu de Mamie..... 10.90
glace vanille

Plateaux de Fromages servi à table 12.50
notre sélection de fromages affinés, 5 au choix

Profiteroles façon tiramisu..... 10.50
crème pâtissière au café, glace vanille, chantilly mascarpone

Café/Thé gourmand..... 11.90
crème brulée, Moelleux châtaigne, Macaron, Boule de glace, Chou

Moelleux au chocolat 7.50
glace vanille

Moelleux à la châtaigne 7.50
glace caramel

Boule de Glace

- *1 boule* 2.50
- *2 boules* 4.50
- *3 boules* 6.00

Parfums de Glaces

Sorbet	**Crème Glacée**
Fraise	*Vanille*
Mangue	*Café expresso*
Citron	*Chocolat craquant*
Cassis	*Caramel*
	Coco
	Crème Brulée
	Smarties

Supp Chantilly ou sauce chocolat 1.50

Prix net en euros - Service compris

Merci de préciser toutes allergies ou intolérances. Toutes assiettes retournée en cuisine sera facturée.
Merci de votre compréhension.

Formule du Comptoir

Entrée + Plat	Plat + Dessert	Entrée + Plat + Dessert
26.00	28.00	37.00

Entrées

Assiette de charcuteries truffées
et son toast de beurre truffé maison

ou

Tataki de boeuf
et son condiment gingembre-coriandre-cacahuètes

ou

Grillons de canard maison
salade, toast de pain de campagne

Plats

Jarret de bœuf confit
réduction façon Pot au Feu, shitakés poêlés

ou

Rigatoni à la Napolitaine
sauce tomate, échine de cochon, saucisse, pignons de pin, olives vertes, thym frais

ou

Epaule d'agneau confite
jus au thym et ail confit

Desserts

Poire Belle Hélène
crumble spéculoos, glace vanille, sauce chocolat

ou

Pain Perdu de Mamie
glace vanille

ou

Profiteroles façon Tiramisu
crème pâtissière au café, glace vanille, chantilly mascarpone

Formule de la semaine

Uniquement le midi, du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	Entrée + Plat + Dessert
18.90	21.90

Entrées

Œuf Mayo du Comptoir
sucrine à l'huile de truffe, sel de cèpes, mouillette miellée

ou

Poireaux Vinaigrette
confit d'échalotes fumées

Plats

Carbonara du Comptoir
crème, parmesan, oeuf lardons grillés

ou

Echine de cochon fondante
Réduction à l'asiatique

ou

Suggestion du Chef

Desserts

Moelleux à la châtaigne

ou

Moelleux au chocolat
glace vanille

ou

3 boules de glaces
parfum au choix

Le Petit Comptoir

Menu enfant pour les moins de 10 ans

10.00

Choisis ton plat

Aiguillettes de poulet panées
ou
Poisson pané

+ Choisis ce qui va avec

Frites
ou
Pâtes au beurre
ou
Palets de Carottes

+ Choisis ta boisson

Sirop à l'eau ou Jus de Fruit
ou Diabolo

+ Et pour finir ton dessert

Moelleux au chocolat
ou
1 boule de glace
(parfum au choix)

Bon Appetit!