

— LE —
Comptoir
DE L'AUBRAC

— NOS COCKTAILS —

| | |
|------------------------------------|------|
| Lillet Tonic et agrumes 10cl | 7€90 |
| Gin tonic 14cl | 8€90 |
| Capirinha 8cl | 8€90 |
| Cosmopolitan 10cl | 8€90 |
| Mojito 14cl | 8€90 |
| Old fashion 8cl | 8€90 |
| Mojito sans alcool 14cl | 6€90 |
| Cocktail de fruits 14cl | 6€90 |

— NOS BIÈRES —

| | |
|---|------|
| L'Armoria 25cl | 3€50 |
| L'Armoria 50cl | 6€60 |
| Leffe 25cl | 3€80 |
| Leffe 50cl | 7€20 |
| Bière Aubrac "Brasserie d'Olt" 33cl | 4€90 |
| Bière Desperados 33cl | 4€90 |

— NOS SOFTS —

| | |
|---|------|
| Breizh cola, breizh cola zéro, breizh tea 33cl | 3€50 |
| Orangina 25cl | 3€50 |
| Schweppes 25cl | 3€50 |
| Diabolo 25cl | 3€00 |
| Jus de fruits Granini 25cl : | |
| Orange, ananas, pamplemousse, abricot, pomme, tomate, fraise | 3€50 |

— NOS APÉRITIFS —

| | |
|---------------------------------|-------|
| Kir sauvignon 12cl | 3€50 |
| Kir pétillant 12cl | 4€90 |
| Kir breton 12cl | 3€80 |
| Coupe de champagne 12cl | 10€90 |
| Porto rouge ou blanc 5cl | 4€00 |
| Martini grand réserve 5cl | 4€00 |
| Pastis ou Ricard 2cl | 3€80 |
| Whisky Jack Daniel's 4cl | 7€90 |
| Whisky Talysker 4cl | 9€90 |
| Whisky Tokkinoka 4cl | 9€90 |
| Whisky Glenfidich 4cl | 9€60 |

— NOS TAPAS —

| | |
|---|-------|
| Falafel aveyronnais | 6€90 |
| Chiffonnade de jambon sec Aubrac | 7€90 |
| Burrata farcie au basilic | 8€50 |
| Quesadillas au chorizo et fromage auvergnat (4 pièces) | 6€90 |
| Cromeski de bœuf Aubrac et son aioli (4 pièces) | 7€90 |
| Terrine maison de Laguiole et sa compotée d'oignons | 7€90 |
| Déclinaison de tempura : crevettes et légumes (4 pièces) | 7€90 |
| Découverte du Kobé (cru et cuit) | 16€90 |
| Os à moelle en 2 façons (2 pièces) | 8€90 |
| (4 pièces) | 14€90 |
| Planche de charcuterie Aveyronnaise : jambon sec Aubrac, Pastrami de bœuf, chorizo doux de bœuf, cecina de bœuf Wagyu, saucisse sèche Aubrac | |
| 2 personnes | 13€90 |
| 4 personnes | 24€90 |
| 6 personnes | 32€90 |
| Tataki de thon, sésame noir et marinade de citron gingembre | 11€90 |
| Piquiños farcis à la féta et tomates confites | 7€90 |

MENU DU MARCHÉ

Servi uniquement le midi

| | |
|--------------------|-------|
| Plat du jour | 11€50 |
| Entrée/plat | 16€90 |
| Plat/dessert | 16€90 |
| Menu complet | 18€90 |

Tous nos produits sont frais, locaux et faits maison.

MENU ENFANT

Plat :

Saucisse Aubrac et son aligot

ou

Steak frites du Comptoir

Dessert :

Salade de fruits frais ou Glace 2 boules

Boisson :

Limonade ou Jus de pommes bio

11€

VIANDES D'EXCEPTION

Nos viandes d'exception
sont indiquées sur ardoises
et changent régulièrement.

— NOS PLATS —

| | |
|--|--------|
| Tataki de bœuf Aubrac, légumes frais façon thaï | 19€90 |
| Steak frites du comptoir (pièce de bœuf selon arrivage) | 19€90 |
| Saucisse d'Aubrac et son aligot | 13€90 |
| Tartare de bœuf Aubrac coupé minute | 16€40 |
| Tartare de bœuf Aubrac à l'italienne : copeaux de parmesan, tomates confites et chiffonnade de Serrano | 16€90 |
| Carpaccio de bœuf, fumé par nos soins | 17€90 |
| Carpaccio de bœuf Chimichuri | 17€90 |
| Tomahawk de cochon Duroc de Bataillé Breton (400g) | 19€90 |
| Plateau de viandes affinées à partager : (une sauce et une garniture par personne) | |
| • Pour 2 personnes | 74€00 |
| • Pour 3 personnes | 106€00 |
| • Pour 4 personnes | 135€00 |
| Garniture supplémentaire | 3€50 |
| Sauce supplémentaire | 1€50 |
| Churasco de bœuf Aubrac (cuisson à l'épée) : | |
| • Pour 1 personne | 22€90 |
| • Pour 2 personnes | 42€00 |

Toutes nos viandes
peuvent être accompagnées, au choix, de :
frites maison, aligot maison, truffade maison
ou légumes frais de saison

★★★ VIANDES D'EXCEPTION ★★★

Nos viandes d'exception
sont indiquées sur ardoises
et changent régulièrement.

— NOS BEEFS (BURGERS) —

Beef Aubrac et frites maison :

pain bun's ,coeur de rumsteak Aubrac, lard,
salade, tomme de Laguiole, sauce roquefort

..... 16€50

Beef Normand et frites maison :

pain bun's, effiloché de bœuf normand mariné,
mozzarella, tomates confites, sauce barbecue

..... 16€50

Beef végétarien et frites maison :

pain bun's, steak végétal,
wok de légumes frais, pesto aux herbes

..... 14€90

— NOS SALADES —

Salade César :

poulet mariné, œuf, croûtons,
tomates, sauce César

..... 14€90

Salade Parmesane :

Burrata, tomates confites, Serrano,
cruautés, parmesan

..... 14€90

Salade Thaï :

crevettes, thon, wok de légumes frais

..... 16€90

— NOS POISSONS —

Filet de lieu jaune de nos côtes

et ses légumes de saison 18€90

Tartare de thon aux agrumes 16€90

Churasco de thon (cuisson à l'épée) :

• Pour 1 personne 22€90

• Pour 2 personnes 42€00

— NOS FROMAGES —

Assiette de fromages Auvergnats 9€90

— NOS DESSERTS MAISON —

Cheese cake straciatella 7€90

Salade de fruits frais et son sorbet 8€90

Tarte aux fraises, crème d'amandes 9€50

Verrine fraîcheur d'agrumes
(crème mascarpone, zeste confit) 8€50

Café gourmand
4 vrais desserts gourmands 8€90

Thé gourmand
4 vrais desserts gourmands 9€60

— NOS DIGESTIFS —

Menthe pastille 6cl 6€90

Get 27 6cl 6€90

Limoncelo 6cl 6€90

Poire Williams 6cl 6€90

Calvados 4cl 8€90

Nos Rhums (4cl) :

• Diplomatico 8€90

• Bumbu XO 8€90

• Clément from Barrel 9€80

• Saint James 1765 11€90

Nos Armagnacs (4cl) :

• Maison UBY 3 ans S 8€50

• Maison UBY 5 ans M 9€20




• Maison UBY 10 ans L 10€50

Cognacs (4cl) :

Demandez la sélection du moment 9€50

— NOTRE CARTE DES VINS —

Nos vins blancs

| |  Verre |  50cl |  75cl |
|--|---|--|--|
| IGP Chardonnay « <i>les plos</i> », Maison Ventenac | 3€50 | 13€ | 19€50 |
| AOP Macon « <i>les classiques</i> », Vigneron de Mancay | 4€80 | 18€90 | 25€90 |
| AOP Quincy « <i>Quartz</i> », Domaine Tatin | 5€90 | 23€50 | 34€50 |
| AOP pouilly fumé, Domaine Saget la Perrière | - | - | 38€90 |
| IGP côte de Gascogne, Gros Manseng « <i>Nova</i> » (Moelleux) | 3€80 | 15€90 | 21€90 |
| AOP côte du Rhône Artesis, Maison Ogier | 3€90 | 16€90 | 23€90 |
| AOP Lirac Lou Camine, Maison Ogier | 4€90 | 18€90 | 27€90 |

Nos vins rosés

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| AOP rosé d'Anjou « <i>M de la Mullonière</i> », Domaine Saget la Perrière | 3€50 | 13€ | 19€50 |
| AOP côte de Provence Note bleue | 3€80 | 15€30 | 22€90 |
| AOP côte de Provence Héritage Estandon | 4€10 | 16€10 | 24€90 |
| IGP île de Beauté « <i>Terra nativa</i> », Chevron Villette | 3€50 | 14€10 | 19€90 |

Nos vins rouges

| | | | |
|--|------|-------|-------|
| AOP Cheverny, Domaine Bellier | 3€90 | 15€90 | 22€90 |
| AOP côte du Roussillon « <i>Bila Haut</i> », Domaine Chapoutier | 4€90 | 18€90 | 28€90 |
| IGP Landes conté Tolossan « <i>le roi bœuf</i> » | 4€90 | 18€90 | 28€90 |
| VDF pinot noir « <i>Conseiller</i> », Maison Bouchard | 3€80 | 14€60 | 21€90 |
| AOP Passetougrain, Maison Bouchard | - | - | 31€90 |
| AOP côte du Rhône Artesis, Maison Ogier | 3€90 | 16€90 | 23€90 |
| AOP Lirac Lou Camine, Maison Ogier | 4€90 | 18€90 | 27€90 |
| AOP Croze Hermitage, Maison Ogier | - | - | 39€ |
| AOP Château Neuf du Pape, Clos de l'Oratoire, Maison Ogier | - | - | 64€ |
| AOP Côte Rôtie « <i>Délicatesse</i> », Maison Lafoy | - | - | 65€ |
| AOP Lussac Saint-Émilion Grand Prince | 4€90 | 19€20 | 27€90 |
| AOP Saint Émilion Grand Cru « <i>Grand Faurie</i> » | - | - | 46€ |
| AOC Lalande de Pomerol « <i>Château Perron</i> » | - | - | 48€ |
| AOP Moulis « <i>Château Maucaillou</i> », Ballande et Méneret | - | - | 54€ |
| AOC Pauillac « <i>Fleur de Pedesclaux</i> » | - | - | 59€ |
| AOC Margaux « <i>Baron de Brans</i> » | - | - | 68€ |