

— LE —
Compteur
DE L'AUBRAC
—



NOS *Apéritifs*

Kir Sauvignon 12cl	4€00
Kir pétillant 12cl	5€50
Kir breton 12cl	4€50
Coupe de champagne Tsarine 12cl	11€50
Porto rouge ou blanc 5cl	4€50
Martini rouge ou blanc 5cl	5€00
Pastis ou Ricard 2cl	4€00
Pastis breton 2cl	5€00
Whisky Jack Daniel's 4cl	8€50
Whisky Talisker - 10 ans 4cl	11€90
Whisky Knockando - 12ans 4cl	11€00
Whisky Glenfidich - 12ans 4cl	10€00
Whisky Akashi 4cl	10€90
Gin Tonic 12cl	9€50
Lillet Tonic 10cl	8€90

NOS *Bières*

L'Armorica 25cl	4€20
L'Armorica 50cl	8€00
La Philomenn 25cl	4€50
La Philomenn 50cl	8€50
Bière d'Aubrac 33cl	5€90
<i>Blanche, blonde, ambrée, IPA</i>	



NOS *Cocktails*

Spritz (12cl)	10€00
Moscow Mule (10cl)	10€00
Negroni (10cl)	10€00
Expresso Martini (10cl)	10€00
Porn Star Martini (10cl)	10€00
Caipirinha (10cl)	10€00
Margarita (10cl)	10€00
Mojito (12cl)	10€00
Old Fashioned (12cl)	10€00

Sans Alcool

Apple Pilar 14cl	7€90
Thé glacé maison 14cl	5€50

NOS *Softs*

Breizh cola, breizh cola zéro, Breizh tea 33cl	4€00
Orangina 25cl	4€00
Schweppes 25cl	4€00
Diabolo 20cl	3€20
Badoit rouge 33cl	4€00
Jus de fruits Granini 25cl : orange, ananas, fraise, tomate, pamplemousse, abricot, pomme	4€00

NOS *Tapas*

LE
CAMPESOR
DE L'AUBRAC

Foie gras de canard maison
et son chutney de coings 12€90

Cannelloni au pastrami de boeuf 9€90

Croquettas de chorizo
et tomme de Laguiole 9€00

Houmous de pois chiches et betterave 7€90

Pan Tumaca (6 pièces)
pain à l'ail et tomates 2€90

Encornets frais en persillade 9€90

Terrine Fricandeau
et son chutney d'oignons 9€50

Charcuterie aveyronnaise
Très bel assortiment de jambon
et saucisse sèche en direct de l'Aubrac
pour 2 personnes 17€90
pour 4 personnes 30€90
pour 6 personnes 44€90

Os à moelle en 2 façons :
2 pièces 10€90
4 pièces 18€90

Burrata des Pouilles (125g) à la truffe 14€90

Burrata des Pouilles (125g)
et son pesto basilic 8€90

Dégustation de Kobé :
en mi-cuit fumé au bois de hêtre 29€90
en mi-cuit et son bouillon asiatique 29€90



MENU DU *Marché*

Servi uniquement le midi

Plat du jour **13€50** Entrée - plat **18€90**

Menu complet **20€90** Plat - dessert **18€90**

Tous nos produits sont frais, locaux et faits maison.

MENU *Enfant DE*

Plat :

Saucisse Aubrac et son aligot

ou

Steak frites du Comptoir

Dessert :

Mini assiette gourmande

Boisson :

Limonade **ou** Jus de pommes bio



VIANDES D'EXCEPTION

Toutes nos viandes d'exception sont indiquées sur les ardoises et changent régulièrement. Nous faisons le maximum pour toujours vous proposer des nouveautés.

Sachez que la cuisson de la viande, surtout une côte, prend du temps.

Comptez 20 min. d'attente, variables en fonction de la cuisson souhaitée.



NOS *Viandes*

Plateau de viandes affinées à partager

(350g minimum/pers.)

Sélection de pièces de bœuf par le chef, en fonction des maturations et des affinages de chacune

(une sauce et une garniture par personne)

• Pour 2 personnes	89€00
• Pour 3 personnes	134€00
• Pour 4 personnes	174€00
Garniture supplémentaire	4€00
Sauce supplémentaire	2€50

Nos viandes peuvent être accompagnées, au choix, de :
frites maison, pommes de terre grenailles rôties Auvergnates,
aligot maison ou légumes frais de saison.

Nos sauces : poivre, béarnaise, roquefort
ou sauce secrète du Comptoir
sont toutes faites maison !

Nos viandes sont cuites dans le respect du produit
et demandent donc un certain temps de préparation.

Filet de bœuf Aubrac

et sa compression de pommes de terre

à la truffe 35€90

Supplément Rossini : 6€

La pépite de Kobé (180grs) 89€00

La fameuse saucisse au couteau

et son aligot 16€90

Le Steak (180g) frites du Comptoir

sauce béarnaise 22€90

Picanha Angus Argentine (250grs) 32€90

Truffade Auvergnate

Le plat typique de l'Aubrac : pommes de terre, tomme
de laguiole, saucisse 18€90

La cocotte de ris de veau

Ris de veau croustillant et ses légumes

de saison étuvés 36€00

Le véritable pot-au-feu du Chef 23€90

Parmentier de boeuf auvergnat

accompagné de son mesclun de salade 18€90

NOS *Burgers*

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et d'une sauce béarnaise.

Beef Aubrac : faux filet aubrac, compotée d'oignons,
Fourme d'Ambert, mayonnaise moutarde à l'ancienne 18€90

Beef Japonais : steak de Kobé, mayonnaise au Wasabi 49€00

Beef Végé : steak végétal, roquette, pesto origan,
légumes de saison 17€90

NOS *Tartares*

Tartare de boeuf Aubrac
coupé au couteau et préparé minute 19€90

Tartare de boeuf à l'Italienne
coupé au couteau et préparé minute
parmesan, tomates confites et basilic 22€90

Tartare de boeuf à l'os à moelle
moutarde et estragon 23€90

NOS *Poissons*

Filet de bar de nos côtes
légumes frais de saison 29€90

Encornets frais à la plancha
pommes de terre grenailles et espuma d'aïoli 24€90

Une petite pause ?

Trou Auvergnat
1 boule pomme et liqueur Le Birlou

5€90

LE
Comptoir
DE L'UBRAC

NOS *Desserts*

Tous nos desserts sont faits maison.

Chariot de fromages Aveyronnais 12€90

Déclinaison autour du chocolat 9€90

Café Gourmand

3 vrais desserts maison 8€90

Thé Gourmand

3 vrais desserts maison 9€60

Tiramisu du Comptoir

mascarpone, crumble, coque chocolat et son expresso 9€90

Ravioles d'ananas

crème montée vanille et coulis de mangue 9€50

Brioche façon pain perdu

au caramel beurre salé, glace vanille pécan 9€50

NOS *Coupez d'Hiver*

Coupe After Eight

2 boules menthe chocolat, copeaux de chocolat noir, Get 27.. 10€90

Coupe Colonel

2 boules citron vert, vodka 10€90

Coupe Amarena

2 boules cerise, liqueur Amarena, cerises confites,
chantilly 10€90