

— 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'Armoria, pression 33cl .....	5€00
L'Armoria, pression 50cl .....	8€00
La Philomenn, pression 33cl .....	5€90
La Philomenn, pression 50cl .....	9€00
Bière d'Aubrac 33cl .....	5€90
<i>Blanche, blonde, ambrée, IPA</i>	



## NOS *Cocktails*

Aperol Spritz .....	10€00
Saint Germain Spritz .....	10€00
Moscow Mule .....	10€00
Negroni .....	10€00
Mojito .....	10€00
Porn Star Martini .....	10€00
Caipirinha .....	10€00
Tommy's Margarita .....	10€00
Berry Booster .....	10€00

## *Sangre Cool*

Apple Pilar .....	6€00
Fresh fruits ice tea .....	6€00
Punchless .....	6€00

## NOS *Softs*

Breizh cola, breizh cola zéro, Breizh tea 33cl .....	4€50
Orangina 25cl .....	4€50
Schweppes 25cl .....	4€50
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*

**Toastada de saumon et avocat** ..... 10€00

**Carpaccio de gambas fraîches**  
aux agrumes ..... 11€00

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

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

**Cromeski de bœuf (4 pièces)**  
pommes de terre, sauca aïoli ..... 9€00

**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 mœlle en 2 façons :**  
*2 pièces* ..... 10€90  
*4 pièces* ..... 18€90

**Dégustation de Kobé :**  
*en mi-cuit fumé au bois de hêtre (60g.)*..... 31€00  
*en deux façons : mi-cuit et carpaccio (90g.)* ..... 45€00



# MENU DU *Marché*

*Servi uniquement le midi*

Plat du jour **13€90** Entrée - plat **19€90**

Menu complet **23€50** Plat - dessert **19€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

*Consultez les ardoises*

avec notre sélection de viandes d'exception disponibles  
et visibles dans notre cave à maturer

LE  
Comptoir  
DE L'AUBRAC

## 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, poêlée de champignons en persillade 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€

### Le Steak (180g) frites du Comptoir

sauce béarnaise ..... 22€90

### Picanha Angus à la Mexicaine (250grs)

avec une crème de maïs et jalapeños ..... 34€90

### Tataki de boeuf à l'asiatique

frites maison ..... 26€90

### La fameuse saucisse au couteau

et son aligot ..... 16€90

### Côte de cochon Duroc (350grs)

légumes grillés et crème de piquillos ..... 28€90

La pépite de Kobé (180grs) ..... 89€00

## NOS *Burgers*

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

**Beef Aubrac** : faux filet Aubrac, confit d'échalotes,  
Tomme de Laguiole, mayonnaise aux herbes ..... 19€90

**Beef Capri** : chuck flap Angus, concassée de tomates,  
mozzarella, pesto basilic ..... 20€90

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

## NOS *Tartares et carpaccios*

*Nos tartares et carpaccios sont accompagnés de frites maison.*

**Tartare de boeuf Aubrac**  
coupé au couteau et préparé minute ..... 20€90

**Tartare de boeuf à l'Italienne**  
coupé au couteau et préparé minute  
parmesan, tomates confites et basilic ..... 23€90

**Carpaccio de bœuf fumé par nos soins**  
pesto, parmesan et tomates confites ..... 24€90

**Le carpaccio du Comptoir**  
faux filet fumé sélectionné par le chef, juste arrosé d'huile  
d'olive millénaire et de sel rose d'Himalaya ..... 24€90

## NOS *Poissons*

**Filet de lieu jaune de nos côtes**  
risotto de frigola au chorizo, crème de piquillos ..... 26€90

**Poêlée de gambas fraîches**  
salsifis et son espuma de paprika fumé ..... 29€90

## NOS Salades

### Salade Italienne

burrata, tomates, jambon cru, pesto, pignons de pin ..... 16€90

### Salade César

poulet, œuf, parmesan, croûtons, sauce César ..... 15€90

### Salade Végé

assortiment de crudités ..... 13€90



## NOS Desserts

*Tous nos desserts sont faits maison.*

**Chariot de fromages Aveyronnais** ..... 12€90

### Café Gourmand

3 vrais desserts maison ..... 8€90

### Thé Gourmand

3 vrais desserts maison ..... 9€60

**Tiramisu à l'ananas et fruits de la passion** ..... 9€90

**Cheese cake aux myrtilles et graines de chia** ..... 10€50

### Macaron chocolat

et son crémeux choco-framboises ..... 10€90

**Tartare de fruits frais de saison et son sorbet** ..... 9€90

## NOS Coupes d'été

### Le Colonel

2 boules citron vert, vodka ..... 10€90

### La Toute Fraise

fraises fraîches, sorbet fraise, coulis de fraises,  
rhum épicé pimenté ..... 10€90

### la Pina Colada

sorbets ananas et coco, ananas frais, copeaux de coco,  
liqueur d'ananas ..... 10€90