

— 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	10€00
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	6€50
<i>Blanche, blonde, ambrée, IPA</i>	



NOS *Cocktails*

Aperol Spritz	10€00
Saint Germain Spritz	10€00
Moscow Mule	10€00
Mojito	10€00
Porn Star Martini	10€00
Caipirinha	10€00

Sans Alcool

Virgin Mojito	6€00
Fresh fruits	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*

Stick d'aligot frit (1 pce)
et son jambon d'Auvergne 9€00

Terrine Fricandeau
et son chutney d'oignons 9€50

Ravioles de Fourme d'Ambert (3 pces)
noix et miel 9€90

Burrata des Pouilles (125g)
et son pesto pistache 9€90

Burrata des Pouilles (125g)
à la truffe 15€90

Oeuf parfait
asperges fraîches, speck 12€90

Bao à l'éffiloché de boeuf (2 pces)
sauce teriyaki 11€00

Charcuterie aveyronnaise

Très bel assortiment de jambon
et saucisse sèche en direct de l'Aubrac

pour 2 personnes 19€90

pour 4 personnes 32€90

pour 6 personnes 46€90

Os à mœlle en 2 façons :

2 pièces 12€90

4 pièces 19€90

Dégustation de Kobé :

en mi-cuit fumé au bois de hêtre (60g.)..... 34€00

en deux façons : mi-cuit et carpaccio (90g.) 47€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*

Jusqu' à 12 ans

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 Plateaux Dégustation

Le plateau Auvergnat à partager (pour 2 personnes)
saucisse d'Aubrac, faux filet Aubrac, jarret confit,
accompagné d'aligot 62€00

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

Consultez les ardoises

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

Nos viandes peuvent être accompagnées, au choix, de :
frites maison, aligot maison, poêlée de champignons en
persillade, truffade maison à la saucisse d'Aubrac, stick d'aligot ou
légumes frais de saison.

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

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



NOS Salades

Salade Italienne

burrata des Pouilles, tomates, jambon cru, pesto,
pignons de pin, parmesan frais 17€90

Bruschetta de Serrano

concassée de tomates, mozzarella fumée, pesto, salade 16€90

Salade de poulet croustillant

légumes croquants, vinaigrette d'agrumes 16€90



NOS Burgers

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

Beef Aubrac : pain brioché, faux filet Aubrac, cantal, crispy
de jambon d'Auvergne, salade, sauce barbecue 20€90

Beef d'Ambert : pain bun, faux filet Aubrac, fourme
d'Ambert, oignons rouges confits, salade, sauce aïoli 19€90

Beef Végé : steak végétal, roquette, pesto origan,
légumes de saison 18€90



NOS Tartares et carpaccios

Nos tartares et carpaccios sont accompagnés de frites maison.

Tartare de boeuf Aubrac

coupé au couteau et préparé minute 21€90

Tartare de boeuf à l'Italienne

coupé au couteau et préparé minute
parmesan, tomates confites et basilic 23€90

Tartare de boeuf Aubrac au saté

cacahuètes, épices, herbes fraîches 23€90

Carpaccio de bœuf fumé par nos soins

pesto, parmesan et tomates confites 24€90

NOS *Plats*

Saucisse d'Aubrac et son aligot	18€90
Le Steak (180g) frites du Comptoir sauce béarnaise	23€90
Côtes d'agneau à la plancha thym et romarin, pommes de terre grenailles	36€90
Filet de bœuf Aubrac (200 grs) et sa compression de pommes de terre à la truffe	38€90
<i>Supplément Rossini : 6€</i>	
Picanha de boeuf (250 grs), façon Tigre qui pleure	38€90
Noix d'entrecôte Angus (350grs), Irlande	39€90
Côte de veau (320 grs) aux morilles, stick d'aligot	39€90
La pépite de Kobé (180grs)	89€00
Paëlla de daurade grise de nos côtes risotto façon paëlla	24€90

Le Comptoir
DE L'AUBRAC

NOS *Desserts*

Tous nos desserts sont faits maison.

Chariot de fromages	12€90
Café Gourmand avec 3 vrais desserts maison	8€90
Thé Gourmand avec 3 vrais desserts maison	9€60
Flan pâtissier au chocolat et sa confiture de lait	9€50
Le tiramisu du Comptoir coque chocolat, crème de mascarpone, café versé à l'envoi .	10€50
Soupe de fraises à la menthe straciatella et copeaux de chocolat	10€90
Lemonie au citron, sorbet citron	9€50
Le Colonel 2 boules citron vert, vodka	10€90
La Toute Fraise fraises fraîches, sorbet fraise, coulis de fraises, rhum épicé ...	10€90