

Comptoir Turenne

Carte Avril 2021. La liste des allergènes est disponible, n'hésitez pas à nous la demander ! Minimum CB 10 €.
Prix nets, taxes et services compris. Nous n'acceptons pas les chèques, chèques vacances et American Express.
Ah oui , j'oubliais l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

ENFIN, SACHEZ QUE NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS REVOIR ET VOUS RECEVOIR !!!



Le petit déj' 7,50
Café, crème, chocolat ou thé - Tartine beurrée,
confiture ou Croissant - 1 orange pressée

BOISSONS CHAUDES

Café Massaya *7 cl* 2,50
Noisette, allongé 2,60
Cappuccino, café ou chocolat viennois... 5,50
Supplément lait de soja..... 1,50
Irish Coffee au Jameson 10

Déca Solela 2,50
Double café, crème, chocolat chaud 4,90
Lait chaud 4,5
Tartine, croissant, pain au chocolat.....2

Thés et Infusions en mousselines de coton MARIAGE FRÈRES THÉ FRANÇAIS PARIS - 1854 5,20

Thés



Sultane
Thé de Ceylan au goût brillant et corsé, idéal à toute heure de la journée !

Earl Grey Impérial
L'Earl Grey Imperial est un Darjeeling de printemps. parfumé à la bergamote !

Thé vert Fuji-Yama
Thé vert du Japon au goût brillant et tonique, parfait pendant un repas. Stimulant car riche en vitamine C, il contient peu de théine.

Empereur Chen-Nung Chine Fumé
Thé noir fumé à l'arôme subtil légèrement fumé, il se boit sans lait !

Marco Polo
Thé noir fruité et fleuri, incontournable !

Thé à l'Opéra
Thé vert distingué mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses. Éloge de la sensualité !

Infusions Label Jardin Premier

Dream Tea *(Infusion veloutée)*
Composition veloutée de plantes aromatiques et bienfaisantes aux propriétés relaxantes et apaisantes. Un équilibre des meilleures camomille, verveine, tilleul...

Tilia Argentea *(Tilleul argenté)*
Notes de thé blanc argenté que viennent sublimer des évocations de fleur d'oranger.

Chamomilla *(Camomille sauvage)*
Une camomille soulignée d'accents frais et aériens de fleurs blanches de magnolia.

Verbena Citrodora *(Verveine odorante)*
L'or auréolin de l'infusion sublime les feuilles intactes de cette verveine, au velouté de guimauve, sur une trame étourdissante de cédrat confit

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Perrier *33 cl* 5
Perrier-Sirop 5,30
Fever Tree Tonic water *20 cl* 5
L'Arbre à Jus *25 cl* Jus de tomates 5,50
Vittel, limonade, Vichy *25 cl* 4,50
Cidre Appie brut *33 cl* 6,50
Cidre Appie poire *33 cl* 6,50

Orangina *25 cl* 5
Café crème glacé *20 cl* 5,50
Fever Tree Ginger Beer *20 cl* 5
Orange ou citron pressé *25 cl* 5,50
Vittel, limonade sirop au choix *25 cl* ... 4,80
* Vittel, San Pellegrino *50 cl* 5
* Vittel, San Pellegrino *100 cl* 7

* *Servies dans le cadre d'un repas.*

Jus de fruits bio Maison Meneau *25 cl* 5,50
Thé pêche bio • Nectar abricot • Jus de pomme • Jus d'orange
Jus de pamplemousse rose • Nectar fraises/framboises

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

	25 cl	*50 cl*
Bière du Comptoir Turenne	4,5	8
Panaché	4,5	8
1664 Blanche	5	9
Grimbergen	5	9
Titi Parisien **IPA**	5	9
Monaco, bière-sirop	4,80	8,3
Picon-bière	6	10

BIÈRES BOUTEILLES

1664 sans alcool *33 cl* 6
Kriek Cerise *37,5 cl* 7
La Chouffe *33 cl* 7
Desperados *33 cl* 7

BIÈRES ARTISANALES FRANÇAISES

La Parisienne rousse *33 cl* 7
La Parisienne brune *33 cl* 7

FROMAGES

Saint-Marcellin, Cantal, Chèvre, Bleu d'Auvergne, Camembert

Assiette d'un fromage au choix 5
Assiette de 2 fromages au choix . 7,5
Planche de fromages 15

POUR FINIR SUR UNE NOTE SUCRÉE ET MAISON

(Hormis le fromage blanc)

Tiramisu à la louche 6,5
Cheesecake Speculoos, *citron vert et fraises* 8
Moelleux au chocolat *et framboises fraîches* 7
Fraises Melba 7,5
Minestrone de fruits frais, *menthe fraîche et financier amande* 7
Fromage blanc *avec ou sans coulis de fruits rouges* 5,5
Café gourmand 8
Thé gourmand 9

POISSONS

Ceviche de dorade au citron vert, *mangue, coriandre, avocat, maïs grillés, frites maison.* 16,5

Dos de cabillaud en écaille de chorizo, *beurre blanc safrané, duo de riz (basmati et sauvage).* 20

Fish & Chips sauce tartare, *frites maison.* 15

VIANDES

Traditionnel tartare de bœuf préparé cru ou aller-retour, *frites maison et salade* 15,5

Belle entrecôte de bœuf, *sauce au Saint-Marcellin, pommes sautées maison, haricots verts frais* 25

Onglet « Angus », *sauce échalotes, pommes sautées maison.* 18

BURGERS

Burger du Comptoir 16,5

Pain bun boulanger, steak de bœuf, cheddar véritable, oignons rouges, salade, tomates, frites maison

Chicken Burger 16,5

Pain bun boulanger, blanc de poulet pané, cheddar véritable, avocat, salade, tomates, oignons rouges, frites maison

Ravioles du Dauphiné gratinées, *pousses d'épinards et noix* 15,5

Supplément garniture *frites, salade, riz, haricots verts* 3

Toutes les frites sont « maison ».
Tous les œufs utilisés dans chacune des préparations sont issus de poules élevées en plein air !

APÉRITIFS ET COCKTAILS

Ricard *2 cl* 4,50

Kir royal *12 cl* 9,5

Martini blanc, rouge *5 cl* 5

Américano maison *8 cl* 8

Kir (cassis, mûre, pêche) *14 cl* 4,50

Coupe de Champagne Abelé *12 cl* 9

Campari, Suze, Porto rouge, blanc *5 cl* 5

Pampelle Rubis *15 cl* 8

Apéritif français distillé à Cognac à partir de fruits corses, pamplemousse et cédrat certifiés AB.

Contenance des cocktails, entre 5 cl et 30 cl. (de 4 à 8 cl d'alcool)

LES SPRITZ

Apérol Spritz *(Apérol, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange).* 9

Rubis Spritz *(Pampelle Rubis, Prosecco, Perrier, rondelle d'orange)* 10

Limoncello Spritz *(Limoncello, Prosecco, Perrier, rondelle de citron).* 10

LES MULES

Moscow Mule *(Vodka Zubrowka, Belvoir Cordial ginger bio, jus de citron vert, Ginger Beer, sucre de canne)* 10

London Mule *(Gin Bombay Sapphire, Belvoir Cordial ginger bio, jus de citron vert, Ginger Beer, sucre de canne)* 10

Monkey Mule *(Scotch Whisky Monkey Shoulder, Belvoir Cordial ginger bio, jus de citron vert, Ginger Beer).* 12

Cuba Mule *(Rhum Bacardi añejo cuatro, Belvoir Cordial ginger bio, jus de citron vert, Ginger Beer)* 11

Mojito *(Rhum Bacardi, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier, glace pilée)* 9

Caïpirinha *(Cachaça Aguacana, citron vert, sucre de canne, glace pilée).* 9

DRINKS & TONIC

Roku Tonic Water *(Gin japonais Roku, Fever Tree Tonic water)* 12

Japan vodka Tonic Water *(Vodka Nikka, Fever Tree Tonic Water).* 12

Whisky and Ginger Beer *(Bourbon Maker's Mark, Fever Tree Ginger Beer).* 12

Pampelle Tonic *(Pampelle Rubis, Fever Tree Tonic Water).* 10

Pampelle Apéritif français distillé à Cognac à partir de fruits corses, pamplemousse et cédrat certifiés AB

SANS ALCOOL 7

Virgin Mule *(Saveur rhum Monin, jus de citron vert, Ginger Beer)* • **Dolce Vita** (*Saveur Spritz sans alcool, Perrier, orange pressée)*

Virgin Mojito *(Sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier)*

EAUX-DE-VIE - SPIRITUEUX - LIQUEURS

WHISKIES *4 cl*

J&B 8
Monkey Shoulder 12

SINGLE MALT

Glenmorangie 10
Whisky d'Aubrac twelve basalte 15
Macallan 1824 Double Cask 22

IRISH BLEND

Jameson 8

JAPANESE BLEND

Nikka From The Barrel 12

BOURBONS

Jack Daniel's 8
Maker's Mark 10

GINS *4 cl*

Bombay Sapphire *(GB)* 9
Roku *(Japon)* 10
Tanqueray *(GB)* 8

POUR LES AMATEURS

Generous GIN bio *(Combava et coriandre FR)* 15

VODKAS *4 cl*

Zubrowka Biala *(Pologne)* 8
Nikka Coffey *(Japon)* 10
Cîroc Blue Stone *(France)* 12

SALADES

César Palace 15,5
Salade romaine, blanc de poulet, croûtons, copeaux de Parmesan, sauce Caesar maison

Gina 15
Burrata des Pouilles (200 g), carpaccio de tomates, basilic, crémeux de vinaigre balsamique

Calliope 15,5
Salade, tomates, pastèque, féta, concombre, oignons rouges, menthe fraîche

Lorelei 16
Salade, avocat, quinoa, saumon fumé, radis croquants, mangue, sauce agrumes

Blanchette 15
Crottins de chèvre toastés sur pain Poilâne, salade, tomates, concombres

ENTRÉES

Œufs (plein air) durs, *mayonnaise maison, herbes fraîches* 7
Gaspacho de tomates jaunes, *tofu snacké au basilic pourpre* 8
Salade de haricots verts frais, *échalotes et copeaux de Parmesan* 8
Antipasti de légumes, *œuf poché et pousses d'épinards* 9
Assiette de saumon fumé, *toasts et crème ciboulette* 13

POUR L'APÉRO À PARTAGER

Planche de charcuteries de pays 15

Planche de fromages 15

Planche mixte 18

Croque Poilâne « apéro » 6

Petites sardines à l'huile d'olive à partager 12

SANDWICHS TOASTÉS & OMELETTES...

SANDWICHES AU PAIN POILÂNE & PAIN DE MIE

Croque Mr Poilâne, frites maison et salade 12

Croque Mme Poilâne, frites maison et salade 13

Avocado Toast, frites maison *(Avocat, saumon fumé, œuf poché)* 15,5

Club saumon et avocat, frites maison *(Pain toasté, salade, tomates, avocat, saumon fumé, mayonnaise maison)* 15,5

Club poulet, frites maison *(Pain toasté, œuf dur, salade, tomates, blanc de poulet, mayonnaise maison)* 14,5

Omelette ou œufs au plat, frites ou salade 9

Omelette jambon ou emmental, frites ou salade 11

Omelette mixte, frites ou salade 12

L'assiette de frites 5

EAUX-DE-VIE - SPIRITUEUX - LIQUEURS

RHUMS *4 cl*

Rhums vieux, denses, amples et épicés

Appleton Signature *(Jamaïque)* 9

Don Papa Rum 7 ans *(Philippines)* 12

Rhums bruns vanillés, doux et sucrés

Bacardi Añejo Cuatro 9

Diplomatico Mantuano *(Venezuela)* 10

Rhum blanc de mélasse

Bacardi Carta Blanca 8

TÉQUILAS - CACHAÇAS *4 cl*

Téquila Jose Cuervo Especial Reposado *(Mexique)* 8

Cachaça Aguacana *(Brésil)* 8

Accompagnement soda 2

DIGESTIFS ET LIQUEURS *4 cl*

La Mentheuse *Liqueur digestive française de menthe fraîche, peu sucrée, peu alcoolisée et sans additif.* 8

Limoncello, Amaretto, Bailey's, Cointreau 8

COGNACS *4 cl*

Camus VS 8

Hennessy XO 27

BAS-ARMAGNAC *4 cl*

Château de Laubade Signature VS 8

CALVADOS *4 cl*

Calvados Pays d'Auge Busnel 8

VSOP Vieille Réserve

30&40 Extra Old 15

EAU-DE-VIE *4 cl*

Poire Williams 8

LES VINS

Blancs	Verre 14 cl	Verre 21 cl	Pichet 50 cl	Btle 75 cl
IGP Pays d'Oc Chardonnay Ecoterra (AB)	4,5	6,8	15,2	23
Vin plein et onctueux, au nez de fruits jaunes et tilleul. Suave et frais				
Petit Chablis AOC Alain Geoffroy *Vin vif, sec et léger*	7,5	11	24	36
Pouilly-fumé AOC Domaine Les Chaumes	7,5	11	24	36
Vin vif et sec, nez de silex et d'agrumes, on retrouve de la minéralité et de la finesse.				
La Petite Seine VDF (AB)	4,3	6,5	14,5	21
Vin frais et onctueux, avec un joli nez d'aubépine, d'amande et d'abricot				

Rouges				
IGP Pays d'Oc Merlot Ecoterra (AB)	4,5	6,8	15,2	23
Un Merlot tout en rondeurs, charnues, plein de fruits confiturés				
Côtes-du-Rhône 3 Garçons AOC (AB)	5,5	8	17	26
Vin souple et velouté aux arômes de caramel et fruits noirs mûrs				
Côtes-du-Rhône AOC Henry Fessy	4,5	6,8	15,2	23
Terrasse du Larzac AOP Cuvée Ste-Apolline (AB)	7	10	23	34
Notes de fruits rouges, vin gourmand avec une belle finale épicée et fraîche				
Brouilly Domaine des Fournelles	5,5	8	17	26
Les arômes de fruits dominent, soutenus par une fraîcheur et une élégance.				
Anjou AOP " Le p'tit Cab " Château de la Roulerie (AB) (V)	5,5	8	17	26
Léger et fruité, un vin tout en fraîcheur				
Bourgogne Côte Chalonnaise AOP *(Pinot noir Millebuis)*	7	10	23	34
Expression gourmande de pinot noir, ample et équilibré aux arômes de griottes et groseilles				
Bordeaux Hipster de barbe AOP Côtes de Bourg	5,5	8	17	26
Vin charnu et velouté, tanins bien enrobés, notes d'épices douces et de pruneaux				
La Petite Seine VDF (AB)	4,3	6,5	14,5	21
Nez de raisins frais, de groseilles. Sa bouche est souple, fraîche et légère.				
Crozes-Hermitage AOP Bio Domaine de la Ville rouge - Inspiration (AB)				40
Vin souple, velouté, notes épicées et vanillées, robe rubis intense				
Margaux AOP Baron de Brane *(second vin de grand cru classé) Vin rond et plein aux notes florales. Jolie fraîcheur en fin de bouche*				70

Rosés				
IGP Méditerranée Rosé Chic	4,5	6,8	15,2	23
Robe claire, frais avec des petites notes fruitées et florales				
La Petite Seine VDF (AB)	4,3	6,5	14,5	21
Robe saumon, présente un nez d'agrumes, frais et léger.				
Minuty Côté Presqu'Île	7	10	23	34
Pâle aux reflets pomelos, bouche puissante et équilibrée, agréable minéralité				

LES BULLES

	Coupe 12 cl	Btle 75 cl
Prosecco Spumante DOC Rocca dei Forti	5,5	25
Henri Abelé Brut	9	60
Henri Abelé Blanc de Blancs		90

SÉLECTION LE TITI

Le Titi est une gamme de vins « Vegan », et issue de l'agriculture biologique. Des vins d'auteur, authentiques et de caractère. Éco-responsables jusque dans les moindres détails... Encre végétale, étiquette en résidus de canne à sucre, colle sans solvant et bouteilles consignées et réutilisées !

IGP Méditerranée Le Titi « Brice de Roux »

- Rouge *(souple, charnu, tout en rondeur et enrobé par le fruit rouge bien mûr)*
- Blanc *(sec avec une belle intensité et beaucoup de fraîcheur)*
- Rosé *(fruité, doux tout en rondeur)*

Le verre *14 cl*	5
Le verre *21 cl*	7,5
Le pichet *50 cl*	16,5
La bouteille *75 cl*	25