



SOFTS

Sirop à l'eau (grenadine, menthe, fraise, citron ,pêche, violette)	3€
Limonade / Diabolo 25cl	5€
Coca cola / Coca Zéro 33cl	5€
Fuzetea pêche 25cl	5€
Perrier 33cl	5€
Jus de fruits Bissardon (local) 25cl	7€
(Pomme framboise, Pêche de vigne, Poire, Tomate)	
Fever tree (Tonic, Ginger ale, Ginger beer) 20cl	5€
Thé glacé maison du moment	7€
Crodino	6.50€

Sélection de Café Segafredo

Café / Déca / Allongé	2.50€
-----------------------	-------

Sélection de Thé Pascal Hamour

Thé / Infusion	4€
----------------	----

LA CAVE A CIGARES

Cigares	15€
Cigarillos	10€



Nos apéros du Mercredi

18h00 - 20h00

Tous nos cocktails signatures à 10€

A PARTAGER

Assiette de frites	7€
6 Minis burgers de boeuf , beaufort, sauce tartare	17€
12 Minis nems de poulet , salade, menthe fraîche	17€
8 Minis croques-monsieur à la truffe	17€
6 Escargots de Bourgogne en persillade	16€
6 Tempura de Gambas , sauce aigre douce	19€
8 Accras de morue , sauce aigre douce pimentée	17€
8 Minis Fougasses au magret de canard fumé	14€
8 mini ceviches d'espadon , feuille de riz soufflé, coco, grenade citron vert et baie rose	15€
8 minis Tatakis de saumon au sésame , shitaké, coriandre, wakamé	17€
Planche de Pata Negra ibérique 50g	26€

Prix nets en euros - service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

APERITIFS

Apéritif maison pétillant Blanc de Blanc & crème de mûre	8€
Ricard, Pastis 51 4cl	5€
Martini Rosso, Bianco,	6€
Suze/ Lillet 6cl	6€
Campari / Saint Germain 6cl	7€
Vermouth del Professore rosso	9€
Vermouth del Professore classico	9€
Porto Messias Rouge ou Blanc 6cl	6€
Kir 12 cl (Cassis, Mûre, Framboise, pêche)	7€
Kir Royal 10cl	12€
Coupe de prosecco 12cl / 75cl	8€/40€
Coupe de champagne 12 cl	12€
Coupe de champagne Roederer 12cl	15€

Champagnes

	10cl	75cl	150cl
Lanson	12€	80€	-
Louis Roederer brut Cuvée 244	15€	90€	180€
Gosset Grande réserve		95€	-
Gosset Rosé		140€	-
Gosset Blanc de Blancs		140€	-
Billecart-Salmon Rosé		150€	-
Perrier Jouet Blanc de Blancs		140€	-
Amour de Deutz		210€	-
La Grande Année Bollinger 2007		240€	-
Dom Ruinart 2006		280€	-
Cristal Roederer		380€	-

Sélection de WHISKIES

Woodford Reserve - Bourbon	USA	12€
Jack Daniel's	USA	10€
Monkey Shoulder - Blended	Ecosse	13€
Chivas 12 ans - Blended	Ecosse	12€
Dalmore 12 ans - Single Malt	Ecosse	15€
Ardberg 10 ans - Single Malt	Ecosse	15€
Lagavulin 16 ans - Single Malt	Ecosse	18€
Suntory Toki - Blended	Japon	14€
Nikka from the Barrel - Blended	Japon	18€
Nikka coffey grain - Single Grain	Japon	22€

DIGESTIFS

Get 27, Get 31, Limoncello, Baileys	8€
Chartreuse Verte ou Jaune	10€
Chartreuse MOF	14€
Chartreuse Centenaire	16€
7 Chartreuse Elixir	17€
Chartreuse VEP Jaune / Verte	20€
Génépi - Père Chartreux	9€
Liqueur Aiguebelle (verveine, mandarine, poire, abricot)	12€
Liqueur Menthe poivré Jacoulot, Lemon	12€
Liqueur de Poire	12€
Cognac Hennessy VS	12€
Cognac XO Hennessy	22€
Bas-Armagnac Tariquet VSOP	12€
Vieux Calvados 8 ans d'âge Roger Gault	12€
Porto Ramon Pinto 10 ans d'âge	15€
Porto Ramon Pinto 20 ans d'âge	20€
Chambord	10€

COCKTAILS SIGNATURES

♥ Le Comptoir tonic, "Bon baiser de Londres" <i>Gin Bombay saphire, St Germain, Campari, bitter agrume, Tonic maison*</i>	12€
Black Margarita, "Bienvenue au Mexique" <i>Tequila El Jimador infusée au thym frais*, jus de citron vert frais, purée de mûre maison, sirop d'agave</i>	14€
♥ Beautiful Tango, "Sexy & rafraîchissant" <i>Vodka Absolut Vanilla, purée de fraise, jus de citron jaune frais, Chambord, sirop de vanille maison*, jus de cranberry</i>	12€
♥ Flower Sour, "Floral & légèrement acidulé" <i>Liqueur St Germain, jus de citron jaune frais, jus de pomme, bitter agrume, sirop de Basilic & Concombre maison*</i>	13€
Lemone E Pepe, "Mélange glacé" <i>Gin Bombay Citron, liqueur Cointreau, sorbet citron Artisanal, basilic frais, poivre moulu, une touche de Chartreuse verte</i>	14€
Sweet home, "Inspiration lyonnaise" <i>Vodka Greygoose "La poire", sirop de Praline Rose maison*, jus de citron jaune frais, jus de cranberry, soda poire & vanille maison*</i>	15€
Nutty Colada, "Un air de plage" <i>Rhum Bacardi Carta Blanca, jus d'ananas frais, sirop d'amande maison*, jus de citron vert frais, purée de noix de coco</i>	14€
Kyoto & Capri, "Notre Negroni Japonais" <i>Gin japonais Roku, Campari, Vermouth del professore</i>	13€
Amber Gale, "Original & épicé" <i>Rhum Carta Oro, jus de citron vert frais, sirop de caramel, jus de poivrons jaune frais, Fever Tree Ginger Ale</i>	12€
Gin Basil Smash, "Une dose de fraîcheur" <i>Gin Mare, jus de citron jaune frais, sirop de sucre*, basilic frais</i>	13€
♥ Espresso Martini du Comptoir, "L'après dîner parfait" <i>Vodka Greygoose, café frais, liqueur de café, sirop d'érable</i>	12€
Noc classiques cocktails (Caïpirinha, Pornstar martini, Moscow mule, etc...)	12€

♥ Noc cocktails coup de coeur

Sélection de Spritz

Aperol Spritz ou Campari Spritz <i>Aperol / Campari, eau gazeuse, prosecco</i>	10€
Hugo Spritz <i>St Germain, menthe, eau gazeuse, prosecco</i>	13€
Smoky Latino Spritz <i>Rhum Diplomatico, sirop de sauge maison, jus de citron jaune frais, mezcal del maguey vida, eau gazeuse, Prosecco</i>	14€

Sélection de Gin Tonic

Le Mediterannéen <i>Gin Mare, Fever Tree Mediterranean, basilic & romarin</i>	15€
Le Japonais <i>Roku Gin Japonais, Fever Tree Tonic, tranche de pamplemousse</i>	14€
L'Écossais <i>Hendricks, Fever Tree Tonic, tranche de concombre</i>	13€
Le Londonien <i>Tanqueray gin, Tonic maison*, zestes de citron jaune</i>	13€

COCKTAILS SANS ALCOOL

Citronnade du Comptoir <i>Jus de citron jaune frais, sirop de basilic & concombre maison*</i>	8€
Virgin Pear <i>Menthe, jus de citron vert frais, jus de pomme, soda poire & vanille maison*</i>	8€
Virgin Almond <i>Jus d'ananas frais, purée de noix de coco, sirop d'amande maison*, jus de citron vert frais</i>	9€
Blush <i>Basilic frais, purée de fraise, sirop de praline rose maison*, jus cranberry, eau gazeuse, jus de citron jaune frais</i>	10€

*Les ingrédients de nos cocktails sont élaborés à partir de produits frais par Johann notre chef barman

Sélection de Gin

Gin Mare	Espagne	12€
Roku	Japon	13€
Hendricks	Ecosse	11€
Bombay Sapphire	London, UK	11€
Fords	London, UK	12€
Tanqueray	London	10€
Mont Blanc	France	13€

Sélection de RHUMS

Bacardi Carta Blanca	Cuba	10€
Bacardi Carta Oro	Cuba	10€
Diplomatico	Venezuela	12€
Zacapa 23	Guatemala	18€
Damoiseau VO	Guadeloupe, Fr	16€
Plantation XO	Barbados	18€
Santa Teresa	Venezuela	18€
La Hechicera	Colombie	14€

Sélection de Vodka

Greygoose Original	France	12€
Ketel One	Pologne	11€
Eristoff	Russie	9€

Sélection de Tequila

El Jimador	Jalisco, Mexico	10€
Patron silver	El Alto, Jalisco, Mexico	15€
Patron Anejo	El Alto, Jalisco, Mexico	18€

ROSÉS

Méditerrané

Perle de Roseline - <i>Château Sainte Roseline</i> - 2023	-	26€	-
Maur & More - <i>Château Saint Maur</i> - 2023	-	28€	-

Côtes de Provence

Miraval (Bio) - <i>Château Miraval</i> - 2023	-	35€	72€
Studio Miraval (Bio) - <i>Château Miraval</i> 2023	-	-	60€
"Les larmes" (Bio) - <i>Château La Valetanne</i> - 2023	28€	42€	-
Château de Selle (Bio) - <i>Domaine Ott</i> - 2023	-	52€	-
Clos Mireille - Cru Classé (Bio) - <i>Domaine Ott</i> - 2023	-	60€	-
Cuvée "Fantastique" Cru Classé (Bio/Vegan) - <i>Château Sainte Marguerite</i> - 2023	-	56€	-

Bandol

Château Romassan (Bio) - <i>Domaine Ott</i> - 2023	-	56€	-
---	---	-----	---

Vin de France

Cuvée Etoile (Bio) - <i>Domaine Ott</i> - 2021 (Assemblage des 3 cuvées emblématiques)	-	145€	-
--	---	------	---

BIERES

Blonde Mont Blanc	25cl	50cl
	4€	7€
IPA Mont Blanc	5€	8€

BIERES EN BOUTEILLE

Blanche Mont Blanc	33cl	6€
Lefe blonde 0%		5€