



## Les entrées

<b>Terrine de saison au Sanglier, Achard maison</b> .....	<b>5€</b>
<b>Friture d'éperlans, aioli</b> .....	<b>8€</b>
<b>Œuf mollet, crème de foie gras, chips de Serrano</b> .....	<b>9€</b>
<b>Velouté de potimarron et châtaignes</b> .....	<b>9€</b>
<b>Petit Camembert au lait cru,</b> <i>Rôti et piqué à l'ail, miel et toasts</i> .....	<b>9€</b>
<b>Carpaccio de Canard, huile de truffe</b> .....	<b>10€</b>
<b>Terrine de foie gras mi-cuit au Lillet Blanc,</b> <i>Confiture d'oignons</i> .....	<b>12€</b>
<b>Foie gras poêlé, pommes caramélisées et romarin</b> .....	<b>14€</b>

## A partager

<b>Saucisson Fuet ou Chorizo Extra loza 250gr</b> .....	<b>9€</b>
<b>Assortiment de 3 bocaux "La ferme de la Haute Lande"</b> .....	<b>12€</b>
<b>Serrano Grande réserve 24 mois</b> .....	<b>13€</b>

## Les plats

<b>Tartare de bœuf traditionnel,</b> <i>Frites cuites à la graisse de Canard</i> .....	<b>13€</b>
<b>Pièce du Boucher grillée,</b> <i>frites cuites à la graisse de Canard</i> .....	<b>14€</b>
<b>Poisson du jour, selon arrivage,</b> <i>Potimarron rôti aux olives, beurre blanc</i> .....	<b>16€</b>
<b>Poulet fermier rôti de la ferme du Gat</b> <i>Croûtons, farce aux marrons, frites à la graisse de canard</i> .....	<b>17€</b>
<b>Le Mijoté du Comptoir</b> .....	<b>19€</b>
<b>Magret de canard, sauce poivre,</b> <i>frites cuites à la graisse de Canard</i> .....	<b>21€</b>
<b>Coquillettes à l'emmental, jambon truffé</b> <b>Et huile de truffe</b> .....	<b>21€</b>

## Les desserts

<b>Crème brûlée</b> .....	<b>6€</b>
<b>Fondant au chocolat</b> .....	<b>6€</b>
<b>Crumble aux pommes, glace vanille</b> .....	<b>6€</b>
<b>Le Mont Blanc du Comptoir</b> .....	<b>7€</b>
<b>Le Roulé de Bonne Maman</b> .....	<b>7€</b>
<b>Pruneaux à l'Armagnac</b> .....	<b>7€</b>
<b>Café Gourmand</b> .....	<b>7€</b>
<b>Brie à la truffe fraîche</b> .....	<b>7€</b>
<b>Glaces artisanales &amp; Sorbets "Maison Antolin"</b>   boule <b>2€</b> / 2 boules <b>3€</b>	

## Menu du marché

Du lundi midi au vendredi midi

**Entrée du jour 4€**

**Plat du jour 10.50€**

**Dessert du jour 4€**

**Entrée + Plat : 14€**

**ou Plat + Dessert : 14€**

**Menu complet : 16€**

## MENU ENFANT - 10€

**Filets de poulet panés, frites maison**  
**ou Poisson du jour, légumes de saison**

----

**Gâteau au chocolat ou Glace**

## L'épicerie du Comptoir

Les petits pâtés & Terrines - 100gr - 4€

La Galantine - 100gr - 5€

La Garbure - 750gr - 10€

Le Cassoulet - 800gr - 12€

Les confits de canard- 800gr (ACM) -19€

Nos conserves sont préparées à la ferme de la Haute Lande (ESAT) à Captieux, et issues de l'économie sociale et solidaire

## TOUTE LA CARTE S'EMPORTE

**-10% SUR LES PLATS**

**-20% SUR LES BOISSONS**

PRIX NET - TVA COMPRISE

[comptoirducoq33@gmail.com](mailto:comptoirducoq33@gmail.com)

Tél. 05 33 05 26 33