

SALADES

Végétarienne

Salade, aubergines grillées, courgettes grillées, carottes grillées, avocat, pesto

14 €

A 10

L'écossaise

Salade, pain de mie toasté, saumon bio, tomates, câpres, beurre salé, citron

18 €

A 146

Antipasti

Salade, jambon de Parme, aubergines grillées, courgettes grillées, fonds d'artichauts, parmesan, vinaigrette

17 €

A 1612

Italienne

Salade, tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive

13 €

A 1

Soleilla

Salade, tomates séchées, œuf dur, aubergines grillées, vinaigrette

14 €

A 3

Grecque

Salade, fêta, olives, oignons rouges, basilic, huile d'olive

13 €

A 1612

César

Salade, poulet, croûtons, pignons, parmesan, tomates, sauce césar

15 €

A 13612

Niçoise

Salade, thon, concombre, radis, olives noires, œuf, tomates, oignons frais, et huile d'olive

16 €

A 34



PETITE SALADE + FRITES = PRIX D'1 SALADE

PASTA - WOKS

Wok du jour

17 €

A 6

Pasta du jour

selon l'inspiration du chef

16 €

A 26

Option sans gluten sur demande + 2 €



C-CLUBS SANDWICHES

Sur une base de 3 tranches de pain de mie complet toasté. Sur place uniquement.

Classique

Pain de mie toasté, jambon blanc, œuf, tomate, salade, pesto

14 €

A | 3 | 6 | 10

Jambon de Parme

Pain de mie toasté, jambon de Parme, aubergines grillées, tomate, pesto, salade

15 €

A | 6 | 10

Saumon

Pain de mie toasté, saumon bio, tomate, mayonnaise, salade

16 €

A | 3 | 4 | 6 | 12

Italien

Pain de mie toasté, tomate, mozzarella, salade, pesto

13 €

A | 1 | 6 | 10

SANDWICHES À EMPORTER UNIQUEMENT

1/2 baguette, jambon, beurre, cornichon, salade

6,50 €

A | 1 | 6

1/2 baguette, jambon de parme, chèvre, sirop d'agave, salade

7 €

A | 1 | 6

FORMULE

sandwich + boisson

10,50 €

Tous nos plats sont accompagnés de salade, de frites surgelées ou de légumes du jour.

MENU ENFANTS

(JUSQU'À 10 ANS)

11,90€

Nugget's de poulet

A | 1 | 6

Steak haché (environ 100gr)

Cheesburger

A | 1 | 6

Pasta du jour

+ Desserts au choix

+ Verre de sirop

FORMULE-S

Formule² uniquement du lundi au vendredi

Plat du Jour

13,90 €

L'Express

16,90 €

plat du jour, une boisson*, café

Le Chef

22,50 €

Plat du jour, dessert, une boisson*, café

Le malin

18,50 €

Plat du jour, dessert ou café gourmand

Suppléments :

Frites¹, riz, légumes ou salade

3 €

*Une boisson = verre de vin, ou soda ou jus de fruit 33cl, ou eau minérale 50cl (plate ou gazeuse)

TOUTES NOS GRILLADES SONT CUITES À LA PLANCHA
ACCOMPAGNÉES DE FRITES ET DE SALADE COMPOSÉE



GRILLADES

Entrecôte 250 grs	20 €
Entrecôte XXL 450 grs	35 €
Faux-Filet 250 grs	18 €
Foie d'agneau pesto 200 grs	15 €
	A 10
Pavé de bœuf 250 grs	20 €
Viande maturée	Prix selon la race à viande

BURGER

Burger chèvre 150 grs	17 €
Pain bun's, steak haché, chèvre, confiture d'oignons, pomme, tomate, sirop d'agave	
	A 1 6
Burger chicken 150 grs	17 €
Pain bun's, salade, poulet, emmental, galette de pomme de terre, sauce mayonnaise	
	A 1 3 6 12
Burger italien 150 grs	17 €
Pain bun's, steak haché, mozzarella, tomates séchées, pesto	
	A 1 6 10
Burger végété 150 grs	17 €
Pain bun's, salade, tomate, galette végété du jour, confit d'oignons, fromage rapé	
	A 6

TARTARE

Tartare de bœuf classique 250 grs	15 €
Bœuf haché, échalotes, cornichons, câpres, persil, moutarde, huile d'olive, shoyu, jaune d'œuf	
	A 2 3 6 12
Tartare de bœuf façon Bio&Co 250 grs	18 €
Bœuf haché, échalotes, cornichons, câpres, persil, moutarde, huile d'olive, shoyu, jaune d'œuf, tomates séchées, gingembre, oignons rouges, confitures d'oignons, amandes effilées	
	A 1 2 3 6 7
Tartare de bœuf façon thaï 250 grs	18 €
Bœuf haché, échalotes, cornichons, câpres, persil, moutarde, huile d'olive, shoyu, jaune d'œuf, tomates séchées, gingembre, germes de soja, coriandre	
	A 2 3 6 12
Tartare italien 250 grs	19 €
Bœuf haché, échalotes, cornichons, câpres, persil, moutarde, huile d'olive, shoyu, jaune d'œuf, tomates séchées, fromage de chèvre, confiture d'oignons	
	A 1 2 3 6 12

NOS ÉLEVEURS NOUS GARANTISSENT LA TRAÇABILITÉ. ET LA QUALITÉ DE CHACUNE
DES ÉTAPES DE LA FILIÈRE BIO. **LE BŒUF** : RACES NOBLES ET RUSTIQUES (LIMOUSINE,
AUBRAC, SALERS). **PROVENANCE** : AUVERGNE ET MASSIF CENTRAL.
PRÉPARATION : EN TEMPS RÉEL PAR NOTRE BOUCHER BIO&CO.

Le Comptoir

Un restaurant traditionnel dont tous les plats 100% Bio sont préparés, cuisinés maison avec des produits locaux et issus de l'agriculture biologique disponibles dans nos magasins Bio&Co le Marché.

Notre principal fournisseur pour la matière première est le Marché Bio&Co, le magasin situé à côté du restaurant. La collaboration entre 'Le Comptoir' et 'le Marché' vous permet de vous faire découvrir des produits sains et de saison.

Les Produits sont sans OGM

LES ALLERGÈNES

Listing établi à partir des informations communiquées par nos fournisseurs et selon nos recettes. *Cette information ne tient pas compte des contaminations croisées pouvant avoir lieu chez les fournisseurs et dans nos restaurants.*

Listing des allergènes répondant au règlement INCO n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Lait (y compris le lactose)	1
Soja	2
Œufs	3
Poissons	4
Crustacés	5
Céréales contenant du gluten	6
Fruits à coque	7
Graine de sésame	8
Anhydride de sulfureux et sulfites	9
Arachide	10
Céleri	11
Moutarde	12
Mollusques	13
Lupin	14

À retrouver
dans le menu

A | 1 | 12

Restaurant certifié ECOCERT

| CÔTÉ MATIN |

PETITS DÉJEUNERS

L'Express

A | 1 | 6

3,90 €

Café ou thé, 2 tartines 1/3 de baguette (beurre et confiture du moment)

Le Tradi

A | 1 | 6

5,90 €

Café ou thé, 2 tartines (beurre et confiture du moment) 1 jus de fruit 20cl

Le Complet

A | 1 | 3 | 6

7,90 €

Café ou thé, 2 tartines (beurre et confiture du moment) 1 jus de fruit 20cl, 1 tranche de jambon ou 1 œuf au plat

VINS & BOISSONS

VINS BIO

Verre de vin 15 cl 2,70 €

Domaine la Cadenièrre Bio* (rouge, blanc, rosé)

Coteaux d'Aix en Provence

Le pichet 1/4 litre 4,50 €

1/2 litre 8 €

Domaine Pinchinat Côtes de Provence (rouge, rosé)

La bouteille 75 cl 16 €

BIERES BIO

33 cl 4,90 €

Sturm blonde, Moulin d'Asq blonde, blanche, ambrée et triple,
Châtaigne, Quinoa, Blonde sans alcool, sans gluten

SODAS BIO

33 cl 3,90 €

Cola, Cola au sirop d'agave, limonade, Biobul citron vert,
cola guarana, orangeade

JUS DE FRUITS BIO

20 cl 3,90 €

Orange, tomate, raisin, pomme, pamplemousse rose, carotte

JUS DE FRUITS FRAIS

33 cl 4,50 €

EAUX MINÉRALES

1 litre 5,50€ - 1/2 litre 4,50 €

Celtic (plate, pétillante, pétillante forte)

*selon disponibilité



Bio & Co

le Comptoir

RESTAURATION


100% BIO

PLAT DU JOUR

SUGGESTION SUR ARDOISE

PRODUITS DU MARCHÉ

PLAT DU JOUR VÉGÉTARIEN



Tous nos produits
sont issus de l'agriculture
biologique et disponibles
au Bio&Co Le Marché.

DESSERTS

6,00 €

- A 3 Mousse au chocolat
- A 3 Moelleux choco mi-cuit
Salade de fruits
- A 1|3|6 Tarte du moment
- A 1|3|6 Dessert du jour

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

6,50 €

BOISSONS CHAUDES BIO

- Café, déca, noisette 2 €
- Américain 2,20 € Café crème 3,20 €
- Thé, infusion 2,50 €
- Capuccino et chocolat chaud (lait de vache ou lait de riz) 3,60 €

LES COUPES

Glaces : Vanille Bourbon, Chocolat, Café, Noisette, Pistache, Rhum raisins
Sorbets : Citron, Fraise, Framboise, Poire

- 1 boule 4 € 2 boules 7 € €
- 3 boules 9,90 €

Accompagné de chantilly maison + biscuit A 1|3|6

LES COUPES COMPOSÉES

11,90 €

- Chocolat liégeois A 1|3|6
- Café liégeois
- Banana split

LES COUPES DU CHEF

11,90 €

A 1|2|3|6|7

La casse-noisette : 2 boules noisette, 1 boule vanille, purée de noisette au sucre de canne, amandes effilées, pralin chantilly maison et biscuit

La fraîcheur de saison : sorbet fraise, framboise, poire, fruit de saison, coulis fruit rouges, amande effilées, meringue locale

La Mambo : 2 boules noix de coco, 1 boule chocolat, coulis chocolat, banane chips, noix de coco râpée, chantilly maison, biscuit

Café glacé : 2 boules vanille, café allongé, chantilly, cannelle en poudre

Bio & Co

le Comptoir



LES DESSERTS