



LA SÉLECTION DES VINS

VINS BLANCS

		15cl	50cl	75cl
■ 2018	IGP Côtes de Gascogne Esprit de Joy	4,2€	15€	20€
■ 2015	Cadillac A.O.C Château Cousteau (moelleux)	5€	15€	22€
■ 2021	Sauvignon blanc, Les Roches blanches, Château Roquefort	5€	15€	26€
■ 2017	Saint-Bris Domaine Verret	7€	21€	29€
■ 2018	Pouilly Fumé A.O.C Domaine Bruno Blondelet			27€
■ 2017	Chablis Bio A.O.C Les Vieilles Vignes, Brocard			48€

VINS ROUGES

■ 2016	Bordeaux Château de Bordes Quancard	4,2€	17€	20€
■ 2016	Vallée du Rhône, Belleruche Domaine Chapoutier			25€
■ 2018	Brouilly, Domaine Crêt des Garanches			25€
■ 2016	Médoc A.O.C Château Lacombe Noaillac			26€
■ 2017	Chinon La Closerie, Couly Dutheil (loire)			26€
■ 2017	Malpère A.O.P Domaine de la sapinière, Archibald	6€	20€	28€
■ 2020	Touraine A.O.C Gamay, Première vendange, H. Marionnet	5,5€	21€	28€
■ 2019	Irancy, Domaine Verret			38€
■ 2011	Saint-Emilion Grand Cru A.O.C Château Fonrazade			39€

VINS ROSÉS

■ 2018	Côtes de Provence Bio A.O.C Peirecedes	6€	17€	27€
■ 2018	Malpère A.O.C Domaine de la Sapinière	5€	15€	20€

CHAMPAGNE AOC

■	Langlois, crémant de Loire	7,5€		28€
■	Henry Abelé	12€	30€	57€

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Présence de sulfites dans les vins.

Allergènes : consultez la l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Modes de paiement acceptés : carte bleue, American express, espèces et tickets restaurant

Net prices in euros, taxes and service included.

Please drink responsibly.

The wines may contain sulfites.

Allergens: please check the list available at the reception desk.

Payment methods accepted: credit card, American express, cash and meal tickets

menuonline.fr / Droits Réservés

Restaurant engagé pour la défense de l'agriculture française



www.comptoirmarguery.fr
Réservations : 01 42 17 43 43

Le Comptoir Marguery, une aventure de passionnés.
Un décor chaleureux et original, pour partager de bons moments dans une atmosphère agréable et familiale.

Nous vous invitons à prendre le temps pour découvrir ce lieu, sa cuisine, ses équipes.



 Ethic Ocean

Scan me and get allergen information and our menus in your language!





APÉRITIFS

Kir au vin blanc de Gascogne 12cl mûre, cassis, pêche, framboise, châtaigne	6,5€
Martini Rosso, Bianco, Dry 8cl	7€
Ricard 4cl	8€
Muscat Beaumes de Venise 8cl	7€
Pineau des Charentes 8cl	8€
Porto Blanc / Porto Ruby 8cl	8€
Pastis 51 4cl	8,5€
Suze 8cl	9€
Aperol Spritz "Marguery" 20cl	9,5€
Coupe de Langlois, Crémant de Loire 12cl	9,5€
Americano (Campari, Martini) 15cl	11€
Coupe de Champagne AOC Abelé Brut 12cl	14€

	15cl	50cl
■ 2016 Bordeaux Château de Bordes Quancard	4,2€	17€
■ 2020 Touraine A.O.C Gamay, Première vendange, H. Marionnet	5,5€	21€
■ 2017 Malpère A.O.P Domaine de la sapinière, Archibald	6€	20€
■ 2018 IGP Côtes de Gascogne Esprit de Joy	4,2€	15€
■ 2021 Sauvignon blanc, Les Roches blanches, Château Roquefort	5€	15€
■ 2017 Saint-Bris Domaine Verret	7€	21€
■ 2015 Cadillac A.O.C Château Cousteau (moelleux)	5€	15€
■ 2018 Côtes de Provence Bio A.O.C Peirecedes	6€	17€
■ 2018 Malpère A.O.C Domaine de la Sapinière	5€	15€



CARTE DU JOUR

FORMULE MIDI

Plat + Verre de vin 12,5cl + Café 18€
Du Lundi au Vendredi à midi

MENU BISTROT

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21€

MENU GOURMET

Entrée + Plat + Dessert 26€

MENU ENFANT

Plat + Boisson + Glaces 2 boules 14€

ENTRÉES

MENU	Velouté de courges, croustons dorés et cébette	8€
MENU	Terrine maison du Comptoir, pickles de légumes	8€
MENU	Œufs mimosa, salade romaine	8€
MENU	Millefeuille d'aubergines à la ricotta, crème d'olive noire, vinaigrette aux noix	8€
	6 Escargots de Bourgogne en persillade	12€

PLATS

MENU	Filet de lieu rôti, caviar d'aubergines, coulis de carottes à l'orange	18€
MENU	Lasagne de légumes à la tomate et Tomme de Rodez	18€
MENU	Tartare de Bœuf du Limousin coupé au couteau au piment d'Espelette, pommes de terre grenailles, salade verte	18€
MENU	Dodine de poulet "Label Rouge" aux olives riviera Tagliatelles fraîches, jus gourmand	18€
	Faux-filet charolais sauce poivre, purée de pommes de terre à l'huile d'olive	22€

DESSERTS

MENU	Moelleux aux chocolat "Valrhona" crème anglaise maison	8€
MENU	Millefeuille du Comptoir à la vanille bourbon	8€
MENU	Ile flottante, sauce anglaise et caramel beurre salé	8€
MENU	Pain perdu brioché, caramel beurre salé	8€