LA SÉLECTION DES VINS

VINS BLANCS

		15cl	50cl	75cl
2022	**IGP Côtes de Gascogne** Esprit de Joy	5€	15€	20€
2018	**Cadillac A.O.C** Château Cousteau (moelleux)	5€	15€	22€
2022	**Sauvignon blanc, Les Roches blanches,** Château Roquefort	5€	15€	26€
2022	**Pouilly Fumé A.O.C** Domaine Bruno Blondelet			27€
2021	**Saint-Bris Domaine Verret**	7€	21€	29€
2022	**Chablis Bio A.O.C** Les Vieilles Vignes, Brocard			48€

VINS ROUGES

2020	**La Petit Echoppe AOC**	5€	17€	24€
2021	**Vallée du Rhône, Belleruche** Domaine Chapoutier			27€
2022	**Brouilly, Domaine Crêt des Garanches**			25€
2017	**Médoc A.O.C** Château Lacombe Noaillac			26€
2020	**Chinon La Closerie, Couly Dutheil (loire)**			26€
2022	**Gamay sans sulfite,** Première vendange, H. Marionnet	6,5€	22€	29€
2020	**Malpère A.O.P** Domaine de la sapinière, Archibald	7€	24€	35€
2020	**Irancy, Domaine Verret**			38€
2011	**Saint-Emilion Grand Cru A.O.C** Château Fonrazade			39€

VINS ROSÉS

2022	**Domaine de la Sapinière, Malepère** Languedoc	5€	15€	20€
2020	**Côtes de Provence,** Domaine des Peirecèdes BIO		24€	

CHAMPAGNE AOC

	Brut chardonnay, vin mousseux, Bouchard Ainé & Fils	11€		28€
	Henry Abelé	14€	35€	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

LE COMPTOIR Marguery Cuisine des Familles

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.

Wi-Fi : PMCOMPTOIR
Mot de Passe : aupetitmarguery

ICI TRI DES BIODÉCHETS

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€
Americano (Campari, Martini) 15cl	11€
Coupe de Brut de Chardonnay, vin mousseux, 12cl Bouchard Ainé & Fils	11€
Coupe de Champagne AOC Abelé Brut 12cl	14€

		15cl	50cl
2020	**La Petit Echoppe AOC**	5€	17€
2022	**Gamay sans sulfite,** Première vendange, H. Marionnet	6,5€	22€
2020	**Malpère A.O.P** Domaine de la sapinière, Archibald	7€	24€
2018	**Cadillac A.O.C** Château Cousteau (moelleux)	5€	15€
2022	**IGP Côtes de Gascogne** Esprit de Joy	5€	15€
2022	**Sauvignon blanc, Les Roches blanches,** Château Roquefort	5€	15€
2021	**Saint-Bris Domaine Verret**	7€	21€
2022	**Domaine de la Sapinière, Malepère** Languedoc	5€	15€
2020	**Côtes de Provence,** Domaine des Peirecèdes BIO		24€

CARTE DU JOUR

FORMULE MIDI

Plat + Verre de vin 12,5cl + Café 18€
Du Lundi au Vendredi à midi
(Rouge : Bordeaux La Petite Echoppe, Blanc : Domaine de Joy, Rosé : Domaine de la Sapinière)

MENU BISTROT

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21€

MENU GOURMET

Entrée + Plat + Dessert 26€

MENU ENFANT

Plat + Boisson + Glaces 2 boules 14€
(Jus d'orange, Pomme ou Ananas)

ENTRÉES

MENU	**Crème de tourteau,** pistou et roquette	9€
MENU	**Millefeuille d'aubergines à la ricotta,** crème d'olive noire, vinaigrette aux fruits secs	8€
MENU	**Terrine de lapin français,** pickles de légumes	9€
MENU	**Œuf façon mimosa,** sucrine	9€

PLATS

MENU	**Gratin d'aubergines à la tomate et Tomme de Rodez**	18€
MENU	**Pavé de lieu rôti au four,** caviar de courgettes, crème d'olives noires	19€
MENU	**Croque-monsieur façon Comptoir Marguery** pommes de terre sautées, salade verte	17€
MENU	**Dodine de volaille fermière,** tajine de légumes	19€
MENU	**Rigatoni de volaille à la tartufata et conté**	19€

DESSERTS

MENU	**Fromage frais en faisselle lait cru de vache** et à la crème pasteurisés chutney d'oignons rouges, salade verte	8€
MENU	**Pain perdu "Comptoir Marguery" au caramel beurre salé**	9€
MENU	**Moelleux au chocolat "Caraïbes" de la Maison Valrhona,** crème anglaise maison	9€
MENU	**Crème brûlée maison à la vanille bourbon**	9€