APÉRITIFS

Kir	15 cl	**14 €**
Kir Royal	15 cl	**21 €**
Pastis - Maison Henri Bardouin	4 cl	**10 €**
Vermouth Blanc ou Rouge - Maison Dolin	6 cl	**10 €**
Porto Blanc ou Rouge - Graham's reserve	6 cl	**12 €**
Bière Blanche, Blonde ou Rousse - Brasserie du Mont-Blanc	33 cl	**10 €**

CHAMPAGNES

	La coupe de 15 cl
BLANC AOP Champagne Tradition Brut M. Hostomme - NM	**20 €**
ROSÉ AOP Champagne Rosé de Saignée Extra Brut M.Hostomme - NM	**23 €**

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

	Au Verre 15 cl	75 cl
PROVENCE Jolies Filles	**8 €**	**40 €**

VINS BLANCS - WHITE WINES

SAVOIE AOP Roussette de Savoie - Domaine Dupasquier	**9 €**	**45 €**
BOURGOGNE AOP Mâcon Villages Terre Blanche 2022 Domaine Jean-Pierre Michel	**11 €**	**49 €**
LOIRE AOP Touraine Chenonceaux - Clos Roussely	**12 €**	**55 €**

VINS ROUGES - RED WINES

LOIRE AOP Saumur-Champigny 2024 Domaine des Sables Verts	**9 €**	**49 €**
PROVENCE AOP Côtes de Provence « Château » 2022 Château Réal Martin	**11 €**	**65 €**
BEAUJOLAIS AOP Morgon 2022 - Emmanuel Giboulot	**13 €**	**79 €**

La carte des vins de notre restaurant gastronomique
est disponible sur demande.

Our gourmet restaurant's wine list is available upon request.

Vin Biologique · Vin en Biodynamie · Vin certifié Haute Valeur Environnementale

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

LE COMPTOIR DE FOLIE · BISTROT CHIC

TOUS LES DÉJEUNERS

DU MARDI AU SAMEDI

LE COMPTOIR DE FOLIE • BISTROT CHIC •

ENTRÉES - STARTERS

L'Œuf parfait, comme chez Mamie - 15 €
Oignon grelot, champignons bouton, lardons fumés
The Perfect Egg, Just Like Grandma's:
pearl onions, button mushrooms, smoked bacon bits

VÉGAN
Velouté d'automne - 16 €
Velouté de potimarron, chouchous d'amande
Autumnal Delicacy: Cream of red kuri squash, almond-crusted croutons

Crudo de Maigre - 18 €
Maigre servi cru, finement tranché, crème citronnée et concombre
Meagre Crudo: raw meagre, thinly sliced, served with lemon cream and cucumber

PLATS - MAIN COURSES

Filet de Daurade rôti - 28 €
Servi avec légumes de saison et sauce vierge
Roasted Sea Bream Fillet served with seasonal vegetables and sauce vierge

Effiloché de Bœuf - 28 €
Servi avec purée et hasselback de carotte,
noisettes torréfiées et jus de viande
Pulled Beef served with mashed potatoes and hasselback carrot,
toasted hazelnuts and meat jus

VÉGÉTARIEN
Ravioles du Jardin - 24 €
Chèvre et épinards, bouillon au romarin
Garden Ravioles goat cheese and spinach, rosemary broth

FROMAGES - CHEESES

HORS FORMULE

Fromages à l'assiette - 14 €
Cheese platter - Not included in the menu

DESSERTS

Noisette à la Folie - 12 €
Biscuit, crumble, crémeux et glace noisette,
caramel et noisettes caramélisées
Hazelnut Madness: biscuit, crumble, cream and hazelnut ice cream,
caramel and caramelized hazelnuts

Pamplemousse et Chocolat - 12 €
Biscuit cacao, crémeux, confit et suprême de pamplemousse,
crémeux chocolat noir et sauce pamplemousse
Grapefruit and Chocolate: Cocoa sponge, grapefruit crémeux, confit, and segments,
dark chocolate crémeux, and grapefruit sauce

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
A list of allergens is available upon request.

FORMULE DU MIDI : 39 €

Choisissez **une entrée, un plat et un dessert**
pour composer votre formule du midi
(Entrée/Plat ou Plat/Dessert possible : 35 €).
Choose **a starter, main course, and dessert**
to create your lunch menu
(Starter/Main Course or Main Course/Dessert available for €35).

SUGGESTION DU MOMENT

Retrouvez la suggestion du moment sur notre ardoise !
Ask about today's special on our chalkboard!

BOISSONS FRAICHES - COLD DRINKS

Eau de qualité micro-filtrée servie à discrétion au tarif de ..... **5 €**
Plate ou gazeuse / High-quality micro-filtered still or sparkling water

Eaux minérales Mineral water	33cl	50cl	1L
Evian	**4 €**	**6 €**	**7 €**
San Pellegrino		**6 €**	**7 €**

Infusions pétillantes bio Organic sparkling infusions ..... 33cl **7 €**
Énergisante : Thym, Menthe Poivrée & Citron / Thyme, Peppermint & Lemon
Relax : Verveine, Lavande & Cerise / Verbena, Lavender & Cherry
Détox : Sauge, Sureau & Pomme / Sage, Elderflower & Apple

Cidre Brut Appie Appie Dry Cider ..... 33cl **8 €**

Virgin Spritz ..... **13 €**
Bitter sans alcool et soda romarin / pamplemousse
Non-alcoholic bitters and rosemary/grapefruit soda

Nivers Signature Végétale ..... **10 €**
Boisson végétale naturellement sans alcool à base de fermentation de thés d'exception et d'extractions de végétaux.
Naturally alcohol-free plant-based beverage made from the fermentation of exceptional teas and botanical extracts.

Jus et Nectars de fruits Patrick Font Fruit Juices and Nectars ..... **9 €**
Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Pomme, Tomate.
Apricot, Pineapple, Strawberry, Mango, Vine Peach, Apple, Tomato.

Sodas ..... **6 €**
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fuze Tea, Limonade, Perrier, Tonic, Ginger Beer

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS

Une cuisine de produits frais, travaillée sur place, et le savoir-faire d'artisans que nous choisissons avec soin.
Cuisine made from fresh ingredients prepared on-site,
and the expertise of artisans we carefully select.

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.
10% VAT included, net prices in euros, service included.