



CHEF DE CUISINE:
Justin Waters

RESTAURATEURS:
Tony Foreman & Cindy Wolf

PETIT DÉJEUNER

hors-d'œuvre

ASSORTIMENT de VIENNOISERIES	8/12
CHARCUTERIE du JOUR.....	Market Price
SOUPE du JOUR.....	8
SOUPE à l'OIGNON GRATINÉE Louis' Famous Onion Soup.....	11
SALADE des BETTERAVES Roasted Baby Beets, Baby Red Sorrel, Chèvre, Citrus, Hazelnuts.....	12
AUBERGINES CROQUANTES Crispy Eggplant Napoléon, Tomato, Chèvre, Pistou	9
TORCHON de FOIE GRAS à la MÉDOCAINE Foie Gras, Peaches, Reisling Gelée, Brioche.....	18
BEIGNETS des CREVETTES Crispy Shrimp, Zucchini, Onion, Saffron Aioli	13
MOULES au SAFRAN Sautéed Mussels, Saffron, Fennel, Ricard	13
FRISÉE aux LARDONS Warm Frisée, Lardons, Sherry Vinaigrette, Poached Egg	11
ESCARGOTS de BOURGOGNE Snails, Fresh Herb Butter, Garlic.....	12
SALADE VERTE Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette.....	9
GRAVLAX House-Cured Salmon, Capers, Crème Fraîche, Shallots.....	12
SALADE de ROQUETTE Farm Arugula, Fourme d'Ambert, Strawberries, Honey Mustard, Almonds.....	11

principaux

OMELETTE du JOUR.....	Market Price
PAIN PERDU Brioche French Toast, Peach Compote, Vanilla Crème Fraîche	10
ŒUFS en MEURETTE Burgundian Poached Eggs, Lardons, Mushroom, Onion, Brioche	13
CRÊPE à la BASQUAISE Crêpe, Chorizo, Roasted Peppers, Basil, Chèvre, Tomato Coulis, Poached Egg	16
QUICHE LORRAINE Lardons, Comté, Salade Verte.....	12
QUICHE du MARCHÉ Market Vegetables, Chèvre, Salad Verte	12
CROQUE-MONSIEUR Brioche, Madrange Ham, Comté, Pommes Frites (add Egg 2.00)	15
SALADE de SAUMON Grilled Salmon, Spinach, Roasted Tomato, Egg, Dill Vinaigrette.....	16
CONFIT de POULET Chicken Confit, Forest Mushroom, Roasted Carrot, Red Wine Reduction.....	16
POULET à l'ESTRAGON Whole Roasted Chicken, Pomme du Jour(serves two).....	40
BROCHETTE des CREVETTES Grilled Shrimp, Ratatouille, Tomato Coulis, Garlic Beurre Blanc.....	19
SALADE NIÇOISE au THON Seared Tuna, Local Beans, Peppers, Potato Salad, Egg, Saffron Aioli	20
TRUITE à l'ARDENNAISE Rainbow Trout, Lemon Caper Butter, Local Beans, Crispy Ham.....	19
BURGER à la FRANÇAISE Roseda Farms Beef, Caramelized Onions, Comté, Aioli, Pommes Frites	14
COUSCOUS au SAFRAN Saffron Couscous, Grilled Squash, Tomato, Lemon, Eggplant, Rouille, Harissa	16
TAJINE de POULET Chicken Tagine, Saffron Couscous, Almonds, Figs, Harissa	17
STEAK FRÎTES Grilled Flat Iron, Sauce Béarnaise, Pommes Frites (add Egg 2.00)	19

suppléments

Pommes Croquettes...6 / Champignons des Bois...14
Amande aux Haricots...6 / Lard Fûmé...4 / Pommes Frites...6 / Légumes du Marché...6

VISITEZ LE COMPTOIR

PÂTISSERIES, VIENNOISERIES, LIGHT FARE & SERIOUS COFFEE PROGRAM

Le Comptoir opens daily at 9 AM

A Gratuity of 19% is suggested to parties larger than 7.
We fry in 100% peanut oil.