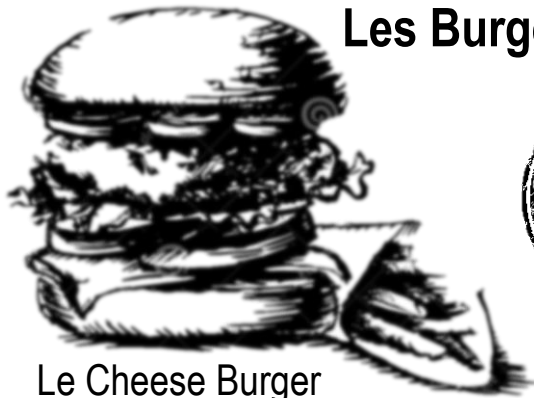


# Au comptoir de Marie

Edition N°14 juin 2020

## RESTAURANT – BURGERS – BAR A VIN

Au comptoir de Marie : une idée, un lieu, une ambiance et vous ...



### Les Burgers Viande bovine Française ORIGINE FRANCE

#### Le Cheese Burger

Bun's, sauce cocktail, salade, tomate, bœuf, cheddar, pickle, oignons blancs, ciboulette

#### Le Burger de la Vallée

Bun's, mayonnaise coriandre au sirop d'érable, salade, tomate, coriandre hachée, bœuf, fourme d'Ambert, marmelade d'oignons rouges, ciboulette

#### Le Burger du Comptoir

Bun's, sauce burger, salade, tomate, maïs grillé, poulet crispy, cheddar

#### Le Nordique

Bun's, sauce crème fraîche ciboulette, salade, tomate, concombre, saumon fumé

#### Le Chevrotin

Bun's, sauce moutarde à l'ancienne et miel, bœuf, fromage de chèvre, salade, tomate, oignons frits, ciboulette

#### Le Végé

Bun's, sauce cocktail, steak végété, salade, tomate, tomme, marmelade d'oignons rouges, ciboulette

Accompagné de frites ou salade

16.00 € 20.50 €

16.00 € 20.50 €

16.00 € 20.50 €

16.00 € 20.50 €

16.00 € 20.50 €

16.00 € 20.50 €

### XL

### Les Ardoises « A déguster à l'apéro, en entrée ou en plat... »

#### L'ardoise Ibérique

Serrano, lomo, salchichon, chorizo

18.00 €

#### L'ardoise mixte

Fromage, charcuterie Ibérique

18.00 €

### Les Salades

#### La salade fraîcheur du jour (Bowl food)

Quinoa, carotte, chou rouge, radis, melon, roquette, tomates cerises, émincés de poulet

15.50 €

#### La Bufala

Tomate, melon, jambon de pays, bufala, basilic, crème balsamique

16.50 €

### Le Tartare de bœuf Charolais 180 g

Viande bovine Française, préparée par le chef, accompagnée de frites & salade

17.00 €

### La Pièce du Boucher 200 g

Viande bovine Française, avec sa sauce du moment accompagnée de frites & salade

17.00 €

### Le Menu enfant

Steak haché, frites, glace, grenadine ou menthe à l'eau

10.00 €

### Le Menu Burger enfant

Bun's, ketchup, steak haché, cheddar accompagné de frites, glace, grenadine ou menthe à l'eau

13.00 €

### Les Pâtisseries Maison du jour

6.50 €

### Les Glaces Artisanales (2 boules)

Caramel au beurre salé au sel de Guérande

5.50 €

Vanille Bourbon de Madagascar

5.50 €

Sorbet Citron de Sicile

5.50 €

Sorbet Framboise

5.50 €

### Les Vins Blancs 75 cl

DOMAINE JAS D'ESCLANS - Famille DE WULF - CRU CLASSÉ depuis 1955

Cuvée Jas d'Esclans 2018

28.00 €

Côtes de Provence (AOP) Agriculture Biologique

FIGUIÈRE - Famille COMBARD

Cuvée Première 2019

31.00 €

Côtes de Provence (AOP) Agriculture Biologique

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE - Famille FAYARD - CRU CLASSÉ depuis 1955

Symphonie Blanc 2018 & 2019

37.00 €

Côtes de Provence (AOP) Agriculture Biologique, Vegan

### Les Vins Rosés 75 cl

DOMAINE JAS D'ESCLANS - Famille DE WULF - CRU CLASSÉ depuis 1955

Cuvée Jas d'Esclans 2018

28.00 €

Côtes de Provence (AOP) Agriculture Biologique

FIGUIÈRE - Famille COMBARD

Cuvée Première 2019

31.00 €

Côtes de Provence (AOP) Agriculture Biologique

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE - Famille FAYARD - CRU CLASSÉ depuis 1955

Symphonie rosé 2018 & 2019

36.00 €

Côtes de Provence (AOP) Agriculture Biologique, Vegan

### Les Vins Rouges 75 cl

DOMAINE JAS D'ESCLANS - Famille DE WULF - CRU CLASSÉ depuis 1955

Cuvée Jas d'Esclans 2017

29.00 €

Côtes de Provence (AOP) Agriculture Biologique

FIGUIÈRE - Famille COMBARD

Cuvée Première 2018

32.00 €

Côtes de Provence (AOP) Agriculture Biologique

CHÂTEAU ROMANIN - Famille CHARMOLÛE

La Chapelle 2016

36.00 €

Les Baux de Provence (AOP) Biodynamie

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE - Famille FAYARD - CRU CLASSÉ depuis 1955

Symphonie Rouge 2018 & 2019

37.00 €

Côtes de Provence (AOP) Agriculture Biologique, Vegan

### Vin du moment 75 cl

24.00 €

Blanc, Rouge et Rosé

**LES VINS DE NOTRE CARTE SONT EN VENTE A EMPORTER**

« Dans les 3 couleurs, le vin des côtes de Provence devient incontournable et c'est par choix que notre cave en est essentiellement composée. Nous avons sélectionné des vins d'exception Biologique, Vegan que nous sommes ravis de vous faire découvrir !... »

**Vin du moment au verre** Blanc, Rouge et Rosé 6.00 €

## Les Bières Pression

	<u>Au bar</u>		<u>En salle, terrasse &amp; jardin</u>	
Affligem	25 cl	3.50 €	50 cl	7.00 €
Pelforth	25 cl	2.50 €	50 cl	5.00 €

## Les Bières en Bouteille

Heineken	25 cl	3.50 €
Desperados	33 cl	5.40 €
La Barge, bière Artisanale (Rambouillet)	33 cl	6.20 €
◆ Blanche		
◆ Pale Ale		
◆ La Barge IPA		

## Les Apéritifs

	<u>Au bar</u>	<u>En salle, terrasse &amp; jardin</u>
Kir	4.00 €	4.50 €
Prosecco	4.00 €	4.50 €
Martini blanc, rouge	5.30 €	5.30 €
Muscat	5.00 €	5.00 €
Ricard	3.50 €	3.50 €
Whisky JB	6.00 €	6.00 €
Whisky coca	8.00 €	8.00 €
Gin Tonic	8.00 €	8.00 €

## Champagne du moment

Bouteille 60.00 €

## Les Digestifs

Get 27	7.50 €
Cognac/Armagnac	7.50 €
Cointreau	7.50 €
Poire, calvados	7.50 €

## Les Cocktails avec alcool

Mojito Citron, menthe, rhum, sucre de canne, eau gazeuse	8.50 €
Spritz Apérol, prosecco, eau gazeuse	8.50 €
Piña colada Rhum blanc, Rhum ambré, ananas, lait de coco	8.50 €
Blue Lagoon Citron vert, Vodka, curaçao	8.50 €

## Les Cocktails sans alcool

Virgin Mojito Citron, menthe, sucre de canne, eau gazeuse	4.80 €
Cocktail de fruits	4.80 €
Virgin Colada ananas, sirop de sucre de canne, lait de coco	4.80 €

## Les Sodas

Coca/Coca zéro	33 cl	3.50 €
Orangina	33 cl	3.50 €
Ice tea pêche	33 cl	3.50 €
Perrier	33 cl	3.50 €
Limonade	33 cl	3.50 €

## Les Jus

Orange	20 cl	3.50 €
Pomme	20 cl	3.50 €
Fraise	20 cl	3.50 €
Tropical	20 cl	3.50 €
Tomate	20 cl	3.50 €



## Les Eaux minérales

Sanpellegrino	1l	4.50 €	Vittel	1l	4.50 €
---------------	----	--------	--------	----	--------

## Cafés

	<u>Au bar</u>	<u>En salle, terrasse &amp; jardin</u>
Espresso	2.00 €	2.30 €
Café Double	3.00 €	3.30 €
Café Long	2.50 €	2.80 €
Déca	2.00 €	2.30 €



## Thés / Infusions / Tisanes

3.50 €



**RESTAURANT – BURGERS – BAR A VIN**



09 54 36 43 53

5 Grande rue - 78720 Dampierre-en-Yvelines



aucomptoirdemarie@gmail.com

www.aucomptoirdemarie.com