



# LE COMPTOIR DE WINE

WINE BAR • RESTAURANT • SHOP

## Sharing food

### Cold

Sardines Millésimées 2019 « en boîte » 8

Véritable tarama 8  
*Olives de Kalamata / cressins*

Rillettes de coin-coin 8  
*Cornichons / oignons pickles / moutarde*

Salade de pastèque & tomates bio 8  
*Feta / olives de Kalamata / sarrasin / huile d'olive*

Vitello 12  
*Veau / thon / anchois / câpres / mayonnaise*

Jambon persillé de Bourgogne 15  
*Cornichons & oignons pickles / moutarde / crème d'herbes*

Tartare de thon rouge 14  
*vinaigrette ponzu / algues*

Carpaccio de bœuf fumé & mûré 17  
*Olives Kalamata / crazy pea*

Comptoir de Wine 20  
*Assortiment charcuteries artisanales & fromages*

### Hot

Croquette « à la pièce » (fried) 9  
*Crevettes grises / émulsion bisqué / crazy pea / fleur*

Nem Thai volaille (fried) 12  
*Sauce Cacahuètes*

Ribs Iberique (on kamado) 12  
Chimichurri

Poulpe (on kamado) 18  
Houmous / pois chiches citronnés huile d'olives / paprika

### Hot

Cappuccino 8  
*Bisque / crevettes grises / crème à l'arabica*

Aubergine rôtie au miso 12  
*Miso / sésame / crumble / ail noir*

Pâtes fraîches aux citrons 12  
*Citron / parmesan / câpres / poivre noir*

Fleur de courgette farcie au crabe (10 min) 12  
*Jus de langoustine lacté / herbes / fleurs*

Quenelle de brochet aux girolles 12  
*Jus lacté / ail / persil*

Petits gris de Namur au vert 14  
*Jus épinards / ail / mousse de pommes de terre & Panais*

Chipirons 12  
*Volaille / jus bisqué aux poivrons / chorizo / coriandre*

Parmentier de joue de boeuf 12  
*Bœuf cuisson lente / jus au café / mimolette*

Moules de bouchot 12  
*Chorizo / poivrons / céleri / safran*

Coques aux curry 12  
Lait de coco / curry / piment doux / gingembre / ail

### Sweet

Inspiration « Snickers » 8  
*Glace snickers / crumble cacao fleurs de sel / cacahuètes grillées*

*En cas d'allergies ou intolérances alimentaires,  
merci de nous en informer.*

