





Les Entrées - Starters

Les gambas : rôties, poitrine de cochon confite et bouillon fumé Prawns: roasted, glazed pork belly and smoked broth	16
Les légumes : cuit en barigoule au safran, croustillant au parmesan, jeunes pousses et coulis de cresson Vegetables: cooked with saffron, crispy with parmesan, young shoots and watercress coulis	14
Le veau : en carpac' chaud, radis, câpres, citron et poivre de caviar, sauce vitello tonnato Veal: in carpac'hot, radish, capers, lemon and caviar pepper, vitello tonnato sauce	15

Les Plats - Main Dishes

Viandes - Meat

 Le Cochon: Le cochon : cuit basse température et snacké, oignon rouge confit entier et farcis de légumes fromage blanc travaillé aux noix de cajou Pork: cooked low-temperature and snacked, confit and vegetable stuffed red onion, cream cheese with cashew nuts	26
 Le canard : mariné et rôti aux épices douces, spaghetti de navet aux olives et câpres Duck: marinated and roasted with sweet spices, turnip spaghetti with olives and capers	34
 L'agneau : au sautoir, fenouil en déclinaison et jus au citron confit Lamb: fennel declination and preserved lemon juice	30
 Le Turbot: en croûte de praliné au curcuma, chou fleur, amande et sabayon au pamplemousse Turbot: crusted praline with turmeric, cauliflower, almond and sabayon with grapefruit	34
Le rouget : en bourride, légumes de saisons et focaccia aux légumes crus lentilles aux pieds de cochon Red mullet: in bourride, seasonal vegetables and focaccia with raw vegetables lentils with pig's trotters	30
Le merlu : confit à l'huile d'olive, céleri rave rôti au miel et à l'orange Hake: preserved with olive oil, roasted celery with honey and orange	27

Poissons - Fish

Les Classiques - Classics

Burger au cheddar, bleu de Queyras ou tomme Cheddar, Queyras blue cheese or tomme cheese Burger	22
Le club sandwich poulet Chicken club sandwich	17
La salade César poulet Chicken Caesar salad	18
Soupe du moment Seasonal soup	12
Risotto à la milanaise Milanese risotto	13

Les Desserts - Desserts

La noix de pécan: en parfait glacé, chocolat lait Jivara « Valrhona 40 % », en crémeux, confit et sorbet passion vanille Pecan: « Parfait » ice cream, creamy Jivara milk chocolate "Valrhona 40%", preserved and vanilla passion sorbet	13
Le pamplemousse: légèrement fumé au bois et écorce d'orange, crème au thé vert matcha impérial « Palais des thés », sorbet pamplemousse Grapefruit: lightly smoked with wood and orange peel, cream "Palais des thés" Imperial Matcha green tea cream and grapefruit sorbet	13
La pomme granny : pochée à crue dans un sirop à la fleur de sureaux, meringue craquante, sorbet granny et avocats Granny apple: raw poached in an elderflower syrup, crispy meringue, granny sorbet and avocados	13
Café ou thé gourmand Coffee/ tea with gourmet mini pastries	11
Assiette de fromages de la région Bleu du Queyras, « Ch'amembert », Tomme, Chèvre frais et cendré, confiture d'olive et salade verte Queyras blue cheese, « Ch'amembert », Tomme, fresh and ashen goat cheese, olive jam and green salad	17

Nos formules Déjeuner - Lunch Menu

Entrée du jour/ plat du jour OU plat du jour /dessert du jour Un verre de vin ou une bouteille d'eau de 50cl + café Starter of the day/ main course of the day OR main course of the day /dessert of the day A glass of wine or a bottle of water of 50cl + coffee	28
Entrée du jour/ plat du jour /dessert du jour Un verre de vin ou une bouteille d'eau de 50cl + café Starter of the day/ main course of the day / dessert of the day A glass of wine or a bottle of water of 50cl + coffee	35

Menu Dégustation - Tasting Menu 65€

Le soir uniquement, boisson non incluse / For dinner only, drink not included

Découvrez la sélection faite par notre Chef Guillaume LEMELLE
Discover our Chef's, Guillaume LEMELLE, selection

Amuse Bouche + Entrée + poisson + viande + Prédessert + dessert + café ou thé
Amuse Bouche + fish + meat + pre-dessert + dessert + coffee or tea

Le Comptoir
des
Légumes