



— LE —
Comptoir
DE L'AUBRAC

— NOS COCKTAILS —

Lillet tonic et agrumes 10cl	7€90
Lillet royal et agrumes 10cl	10€90
Gin tonic 14cl	8€90
Caïpirinha 8cl	8€90
Margarita 8cl	8€90
Mojito 14cl	8€90
Mojito sans alcool 14cl	6€90
Cocktail de fruits 14cl	6€90

— NOS BIÈRES —

L'Armoria 25cl	3€90
L'Armoria 50cl	7€50
L'Armoria ambrée 25cl	4€20
L'Armoria ambrée 50cl	8€00
Bière d'Aubrac « Brasserie d'Olt » 33cl	4€90

— NOS SOFTS —

Breizh cola, breizh cola zéro, breizh tea 33cl	3€90
Orangina 25cl	3€90
Schweppes 25cl	3€90
Diabolo 20cl	3€20
Badoit rouge 33cl	3€90
Jus de fruits Granini 25cl : orange, ananas, fraise, tomate, pamplemousse, abricot, pomme	3€90

— NOS APÉRITIFS —

Kir sauvignon 12cl	4€00
Kir pétillant 12cl	5€50
Kir breton 12cl	4€10
Coupe de champagne Mercier 12cl	11€50
Porto rouge ou blanc 5cl	4€50
Martini rouge ou blanc 5cl	4€50
Pastis ou Ricard 2cl	4€00
Whisky Jack Daniel's 4cl	8€20
Whisky Talisker 10 ans 4cl	11€90
Whisky Knockando 12ans 4cl	10€90
Whisky Glenfidich 12ans 4cl	9€90
Whisky Akashi 4cl	9€50

— NOS TAPAS —

Terrine maison de Laguiole et sa compotée d'oignons	8€50
Burrata, pesto à l'origan et poivre Penja	8€90
Cromeski de bœuf Aubrac et son aïoli Cesaronnesque	8€50
Bao de bœuf (2 pièces) effiloché de bœuf, cheddar, cébette et sucrine	8€90
Planche de charcuterie Aveyronnaise : jambon Aubrac 9 mois, pastrami de bœuf, chorizo doux de bœuf, cecina de bœuf Wagyu, saucisse sèche Aubrac	
<i>pour 2 personnes</i>	14€90
<i>pour 4 personnes</i>	28€90
<i>pour 6 personnes</i>	38€90
Gravlax de saumon autour du citron	8€50
Saint-jacques de nos côtes en carpaccio	12€90
Kobé cru, crème de wasabi et fraîcheur de radis	17€90
Kobé cuit, coulis de betterave et algues	24€90
Os à mœlle en 2 façons :	
<i>2 pièces</i>	8€90
<i>4 pièces</i>	14€90

MENU DU MARCHÉ

Servi uniquement le midi

Plat du jour	13€50
Entrée/plat	18€90
Plat/dessert	18€90
Menu complet	20€90

Tous nos produits sont frais, locaux et faits maison.

MENU ENFANT

Plat :

Saucisse Aubrac et son aligot

ou

Steak frites du Comptoir

Dessert :

Salade de fruits frais ou Glace 2 boules

Boisson :

Limonade ou Jus de pommes bio

11€

★★★★ VIANDES D'EXCEPTION ★★★★★

Toutes nos viandes d'exception sont indiquées sur les ardoises et changent régulièrement. Nous faisons le maximum pour toujours vous proposer des nouveautés.

Sachez que la cuisson de la viande, surtout une côte, prend du temps. Comptez 20 min. d'attente, variables en fonction de la cuisson souhaitée.

— NOS PLATS —

Plateau de viandes affinées à partager (350-400 g/pers.) :
sélection de pièces de bœuf par le chef, en fonction
des maturations et des affinages de chacune
(une sauce et une garniture par personne)

- Pour 2 personnes 78€00
- Pour 3 personnes 109€00
- Pour 4 personnes 138€00
- Garniture supplémentaire 3€50
- Sauce supplémentaire 2€00

Nos viandes peuvent être accompagnées, au choix, de :
frites maison, pommes de terre grenailles rôties Auvergnates,
aligot maison, , salade et crudités ou légumes frais de saison.

**Nos viandes sont cuites dans le respect du produit
et demandent donc un certain temps de préparation.**

Nos sauces : poivre, béarnaise, roquefort ou échalotes
sont toutes faites maison !

Saucisse d'Aubrac et son aligot.....	14€90
Le steak du Comptoir, frites maison, sauce béarnaise.....	19€90
Le steak du Comptoir Chimichuri.....	21€90
Filet de bœuf Aubrac et sa purée de courge.....	29€90
Ris de veau, aligot frit, herbes fraîches et jus de viande.....	32€50
Tartare de bœuf Aubrac coupé minute, frites maison, sauce tartare.....	17€90
Tartare de bœuf Aubrac sauce chimichuri (poivrons, cébettes, oignons, persil, origan, échalotes, ail, sauce chimichuri), frites maison	18€90
Côte de veau Blonde de Galice, maison Metzger (300g).....	34€00

★ ★ ★ VIANDES D'EXCEPTION ★ ★ ★

Toutes nos viandes d'exception sont indiquées sur les ardoises
et changent régulièrement. Nous faisons le maximum pour toujours
vous proposer des nouveautés.

Sachez que la cuisson de la viande, surtout une côte, prend du temps.
Comptez 20 min. d'attente, variables en fonction de la cuisson souhaitée.

— NOS BURGERS —

L'Aubrac : cœur de rumsteck Aubrac, lard grillé,
tomme de Laguiole, sucrine, mayonnaïse
..... 17€90

Le Breizh : effiloché de bœuf, camembert,
oignons, roquette, mayonnaïse à la moutarde
à l'ancienne 17€90

L'Argentin : noix d'entrecôte argentine,
sauce chimichuri, cheddar et oignons frits,
pousses d'épinards 21€90

Le Végé : steak végétal, roquette,
pesto à l'origan, oignons rouges 15€90

Tous nos burgers sont accompagnés
de frites maison et d'une sauce béarnaise.

— NOS SALADES —

La Parmesane :
burrata, tomates confites, pastrami,
parmesan, croûtons à l'ail et crudités 16€50

La César :
poulets frits, grenailles, œuf, crudités,
oignons rouges, croûtons, sauce César 16€00

— NOS POISSONS —

Filet de lieu jaune rôti de nos côtes
et sa garniture de saison 21€90

Saint-Jacques fraîches de nos côtes
selon l'inspiration du chef 28€90

— NOS FROMAGES —

Assiette de fromages Auvergnats 11€90

— NOS DESSERTS —

Le chocolat : croquettes panées, crumble,
mousse et ganache au chocolat épicé 9€50

Le pistache vanille : financier pistache, cœur crème
brûlée, ganache vanille chocolat blanc 8€90

Le citron : pâte sucrée, sésame noir,
lemon curd, ganache citronnelle 8€90

Le breton : crème mascarpone au chouchen,
pomme confite, caramel beurre salé 9€50

Café gourmand : 3 vrais desserts gourmands
et sa boule de glace 8€90

Thé gourmand : 3 vrais desserts gourmands
et sa boule de glace 9€60

— NOS DIGESTIFS —

Menthe pastille 6cl 6€90

Get 27 6cl 6€90

Limoncelo 6cl 6€90

Poire Williams 6cl 6€90

Calvados 4cl 8€90

Baileys 6 cl 6€90

Nos Rhums (4cl) :

- Diplomatico 8€90
- Bumbu XO 8€90
- Clément from Barrel 9€80
- Saint James 1765 11€90
- Zacapa 14€00

Nos Armagnacs (4cl) :

- Maison UBY 3 ans S 8€50
- Maison UBY 5 ans M 9€20
- Maison UBY 10 ans L 10€50

— NOTRE CARTE DES VINS —

Nos Champagnes

	 Coupe		 75cl
Maison Mercier brut	11€50	-	63€00
Champagne Cattier AOP, cuvée Quartz	-	-	75€00
Champagne Cattier AOP, cuvée Blanc de Blanc	-	-	95€00

Nos vins blancs

	 Verre	 50cl	 75cl
IGP Chardonnay « conseiller », Maison Bouchard	4€10	15€30	23€00
AOP Macon « les classiques », Vigneron de Mancay	5€10	19€50	26€90
AOP Quincy Domaine Biganneau	5€90	24€00	36€00
AOP Pouilly fumé, Domaine Saget la Perrière	-	-	37€00
IGP côte de Gascogne, Gros Manseng « Nova » (Moelleux)	4€30	16€30	23€90
AOP côte du Rhône Artesis, Maison Ogier	4€30	17€90	24€90
AOP Lirac Lou Camine, Maison Ogier	5€20	19€90	28€90
AOP Coteaux d'Aix Château Beaulieu « cuvée Alexandre »	4€40	17€90	26€90

Nos vins rosés

AOP rosé d'Anjou « M de la Mullonière », Domaine Saget la Perrière	3€50	13€00	19€50
AOP côteaux d'Aix, Château beaulieu « cuvée alexandre »	4€40	17€90	26€90
IGP île de Beauté « Terra nativa », Chevron Vilette	3€90	15€30	22€90

— NOTRE CARTE DES VINS —

LE
Comptoir
DE L'UBRAC



Verre



50cl



75cl

Nos vins rouges

AOP Cheverny, Domaine Bellier	4€30	16€50	24€90
AOP Juliennas, Domaine Louis Tête	-	-	32€00
AOC Haute côte de nuit « Albert Bichot »	-	-	58€00
AOP cote de roussillon « ego »	4€30	17€90	26€00
AOP pic Saint-Loup « Domaine des Rocs Saneto Lupo »	4€90	18€90	28€00
AOP languedoc « Château Valoussière »	-	-	48€00
AOP Saint-Joseph « les marchés de granits », Maison Ogier	-	-	38€00
IGP Landes conté Tolossan « le roi boeuf »	5€40	21€50	32€00
VDF pinot noir « Conseiller », Maison Bouchard	4€30	16€90	23€90
AOP Passetougrain, Maison Bouchard	-	-	31€90
AOP Côte du Rhône Artesis, Maison Ogier	4€30	17€90	24€90
AOP Lirac Lou Camine, Maison Ogier	5€20	19€90	28€90
AOP Croze Hermitage, Maison Ogier (dispo en janvier)	-	-	42€00
AOP Château Neuf du Pape « galets roulés », Maison Ogier	-	-	59€00
AOP Château du pape « éclats calcaires », Maison Ogier	-	-	59€00
AOP Côte Rôtie « la serrine », Maison Ogier	-	-	66€00
AOP Lussac Saint-Émilion Grand Prince	4€90	18€90	27€90
AOP Saint-Émilion Grand Cru « Grand Faurie »	-	-	46€00
AOC Lalande de Pomerol « Château Perron »	-	-	48€00
AOP Moulis « Château Maucaillou »	-	-	54€00
AOP Médoc cru bourgeois « Château Patache d'Aux »	-	-	38€00
AOC Pauillac « Fleur de Pedesclaux »	-	-	59€00
AOC Margaux « Baron de Brane »	-	-	68€00

Nos Cognacs



4cl

Cognac Otard V.S.	8€80	-	-
Cognac Hennessy V.S.	10€20	-	-
Cognac Abk6 VSOP	8€00	-	-
Cognac Martel VSOP	12€50	-	-

Prix nets en euros