le Comptoir & la Table

1 quai de la Marine

Deauville

Idéal pour l'Apéritif

Apetizer

Pain de Campagne toasté, huile de truffe, râpée de truffe, fleur de sel **28.00 €**
Toasted Country Bread, Truffle oil and Truffle Shaving

Bœuf Normand fumé façon Cecina et sa Tomme Normande **26.00 €**
Smocked Normand Beef with Normand Cheese Tomme

Les Huîtres

Oysters

Les huîtres Normandes ‘‘Maison Vivier’’ N°3
Normandy Oysters

Les 6	**18.00 €**	**Les 9**	**27.00 €**	**Les 12**	**36.00 €**

Nos spécialités à la truffe, Our truffle specialities
Une carte des allergènes est à votre disposition sur la dernière page. Prix nets en euros, taxes et service compris.
List of Allergens available in the last page. Price in euros, taxes and service included

Les Entrées

Starters

Froides :

Cold

Artichauts marinés en Salade et Parmesan **18.00 €**
Marinated Artichokes with Salad and Parmesan Cheese

Saumon fumé et sa crème Normande, blinis **28.00 €**
Smocked Salmon and Normand cream, blinis

Terrine de Foie gras du Chef **29.00 €**
Homemade Foie Gras

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive citronnée **30.00 €**
Scallops Carpaccio, Olive oil and Lemon

Carpaccio de Saint-Jacques, huile et râpée de Truffe **34.00 €**
Scallops Carpaccio, Truffle oil and Truffle shaving

Salade de Rattes, Langoustines, râpée de Truffe **38.00 €**
Pink fir Apple Salad, Langoustines, Truffle shaving

Salade de Homard, Girolles, râpée de Truffe **46.00 €**
Lobster Salad, Girolles Mushrooms and Truffe shaving

Chaudes :

Hot

Œufs pochés, crème de Truffe et râpée de Truffe **29.00 €**
Poached Eggs with Truffle cream and Truffle Dressing

Escalopes de Foie gras poêlées, Chutney du moment **32.00 €**
Pan-fried Foie gras, Chutney of the moment

Duo de Saint-Jacques, snackées et en carpaccio sur son toast truffé **35.00 €**
Pan-fried and Carpaccio of Scallops with Truffle toast

Velouté de Truffe et Langoustines **36.00 €**
Roasted Langoustines and Truffle Soup

Nos spécialités à la truffe, Our truffle specialities

Une carte des allergènes est à votre disposition sur la dernière page. Prix nets en euros, taxes et service compris.
List of Allergens available in the last page. Price in euros, taxes and service included

Les Risottos et les Pâtes

Risotto and Pasta

Risotto à la crème de Truffe et râpée de Truffe **41.00 €**
Truffle Risotto with Truffle Shaving

Risotto Saint Jacques, crème de Truffe **44.00 €**
Scallops Risotto with Truffle Cream

Risotto Homard, crème de Truffe **49.00 €**
Lobster Risotto with Truffle Cream

Linguines au Foie Gras **34.00 €**
Foie Gras Linguini

Linguines à la crème de Truffe, râpée de Truffe **39.00 €**
Truffle cream Linguini, Truffle Shaving

Les Poissons

Fishes

Sole Meunière préparée, Purée maison **52.00 €**
Sole Fish prepared like Meuniere sauce, Mash Potatoes

Sole préparée à la crème et râpée de Truffe, Linguines Truffe **58.00 €**
Sole Fish prepared with Truffle sauce, Truffle Linguini

Pavé de Bar sauvage à l'huile d'olive citronnée, Poêlée de légumes **41.00 €**
Sea-Bass fillet with olive oil and lemon, Vegetables

Pavé de Bar sauvage à la crème et râpée de truffe, Linguines Truffe **49.00 €**
Sea-Bass fillet prepared with Truffle sauce, Truffle Linguini

Pavé de Maigre au Beurre Maître d'Hôtel, Poêlée de Légumes **35.00 €**
Meagre Fillet with Parsley and Garlic butter, Vegetables

Pavé de Maigre à la crème et râpée de Truffe, Linguines Truffe **43.00 €**
Meagre Fillet with Truffle cream and Truffle Shaving, Linguini

Saint-Jacques snackées et son huile citronnée, Poêlée de légumes **36.00 €**
Pan-fried Scallops with olive oil and lemon, Vegetables

Nos spécialités à la truffe, Our truffle specialities

Une carte des allergènes est à votre disposition sur la dernière page. Prix nets en euros, taxes et service compris.
List of Allergens available in the last page. Price in euros, taxes and service included

Les Viandes

Meats

Côte de Veau, sauce Rossini et râpée de Truffe, Purée maison *Veal Chop, Rossini sauce and Truffle Shaving, Mash Potatoes*	**47.00 €**
Côte de Veau, sauce Girolles et ses Linguines *Veal Chop, Girolles Mushrooms sauce, Linguini*	**39.00 €**
Magret de Canard entier sauce pain d'épices, Purée maison *Duck Breast, gingerbread sauce, Mash Potatoes*	**38.00 €**
Ris de Veau, Linguines et sauce Girolles *Veal Sweetbread, Linguini and Mushrooms sauce*	**44.00 €**
Rognon de Veau à la Moutarde, Purée maison *Veal Kidney, Mustard sauce, Mash Potatoes*	**31.00 €**
Filet de Bœuf poêlé, sauce Poivre, Pommes de terre sautées *Beef Fillet, Pepper sauce, Sauteed Potatoes*	**43.00 €**
Châteaubriand Rossini, Pommes de terre sautées *Chateaubriand Rossini, Sauteed Potatoes*	**48.00 €**

Les Garnitures supplémentaires

Extra-Sides

Purée de pommes de terre au Beurre *Buttery Mash Potatoes*	**6.00 €**
Purée de pommes de terre Truffée *Truffle Mash Potatoes*	**14.00 €**
Poêlée de légumes du moment *Pan-fried Vegetables*	**9.00 €**
Pommes de terre Sautées *Sauteed Potatoes*	**7.00 €**
Linguines Truffe *Truffle Linguini*	**18.00 €**
Linguines Girolles *Linguini with Mushrooms Girolles sauce*	**12.00 €**
Sauce Girolles ou Poivre *Musrooms Girolles sauce or Pepper Sauce*	**5.00 €**
Sauce Truffe *Truffle sauce*	**8.00 €**

Nos spécialités à la truffe, Our truffle specialities

Une carte des allergènes est à votre disposition sur la dernière page. Prix nets en euros, taxes et service compris.
List of Allergens available in the last page. Price in euros, taxes and service included

Nos Plats Enfants

Children's Meals

Poisson du Jour, purée **15 €**

Fish of the day, mash potatoes

Filet de Bœuf, frites **20 €**

Beef Fillet, french fries

Linguine à la Crème fraiche ou au Beurre **13 €**

Pasta with Normand cream or Butter

Nos spécialités à la truffe, Our truffle specialities

Une carte des allergènes est à votre disposition sur la dernière page. Prix nets en euros, taxes et service compris.
List of Allergens available in the last page. Price in euros, taxes and service included

Les Fromages

Cheeses

Brie Truffé, râpée de Truffe	**18.00 €**
Truffle Bree cheese, Truffle shaving	
Sélection de Fromages Normand	**16.00 €**
Normand cheeses selection	
Assiette de dégustation de fromage à partager	**24.00 €**
Cheeses selection of Le Comptoir to sharing	

Nos spécialités à la truffe, Our truffle specialities .

Une carte des allergènes est à votre disposition sur la dernière page. Prix nets en euros, taxes et service compris
List of Allergens available in the last page. Price in euros, taxes and service included

Les Desserts

Desserts

Champagne gourmand	**29.00 €**
Champagne with Chef selection of desserts	
Café ou thé gourmand	**15.00 €**
Coffee or Tea with Chef selection of desserts	
Profiteroles du Comptoir et la Table	**16.00 €**
Homemade Profiteroles	
Baba au Rhum flambé	**14.00 €**
Baba flambeed with Rum	
Tulipe de Fruits de Saison	**15.00 €**
Tulipe of Seasonal fruits Salad	
Tarte fine aux Pommes, Glace vanille	**14.00 €**
Thin Apple Tart, Vanilla Ice cream	
Crêpes façon Suzette Flambées au Grand Marnier	**17.00 €**
Crepes flambeed like Suzette with Grand Marnier	
Fondant au Chocolat, Glace vanille	**15.00 €**
Chocolate Fondant, Vanilla Ice cream	
Mille-feuille crème Diplomate Vanille	**17.00 €**
Mille-feuille with Vanilla cream	

Les Glaces

Ice cream

1 boule	**4,00 €**	**2 boules**	**8,00 €**	**3 boules**	**12,00 €**
1 Scoop		*2 Scoops*		*3 Scoops*	

vanille, café, chocolat, pistache, barbe à papa, caramel, grand Marnier

vanilla, coffee, chocolate, pistachio, barbe a papa, caramel, grand Marnier

ananas, citron jaune, pomme, framboise, clémentine

pinapple, lemon, apple, raspberry, clementine

Nos spécialités à la truffe, Our truffle specialities .

Une carte des allergènes est à votre disposition sur la dernière page. Prix nets en euros, taxes et service compris

List of Allergens available in the last page. Price in euros, taxes and service included

7

Liste des allergènes

Dans l'ordre du listing suivant les pages

Page 1		Page 2		Page 3		Page 4		Page 5		Page 6		Page 7	
1/	1,2,3,4,7,8,13	1/	11,13	1/	1,2,3,4,7,8,13	1/	1,2,3,4,7,8,13	1/	13	1/	1,2,3,4,7,8,13	1/	13,14
2/	6,9,13	2/	1,2,13	2/	1,2,3,4,7,8,13	2/	1,4,9,11,13	2/	1,2,3,4,7,8,13	2/	13		
3/	7	3/	1	3/	1,2,3,4,7,8,13	3/	1,4,6,9,11,13	3/	1,13	3/	1,2,3,4,7,8,13		
		4/	7	4/	1,13	4/	1,4,9,11,13	4/	1,2,3,4,7,8,13	4/	1,4,13		
		5/	1,2,3,4,7,8	5/	1,2,3,4,7,8,13	5/	6,9,11,13	5/	2,13	5/	1,4,13		
		6/	1,2,3,4,7,8	6/	2	6/	4,9,11,13	6/		6/	1,4,13		
		7/	1,2,3,4,7,8	7/	1,2,3,4,7,8,13	7/	1,2,3,4,7,8,13	7/	1,13	7/	1,4,13		
		8/	1,2,3,4,7,8,13	8/	2	8/	13			8/	1,4,13		
		9/	1	9/	1,2,3,4,7,8,13	9/	1,2,3,4,7,8,13			9/	1,4,13		
		10/	1,2,3,4,7,8	10/	2,13	10/				10/	1,4,13		
		11/	1,2,3,4,7,8,13	11/	1,2,3,4,7,8,13	11/	1,2,3,4,7,8,13			11/	1,4,13		
				12/	7	12/	1,13			12/	1,4,13		
						13/	13						
						14/	1,2,3,4,7,8,13						

1. **gluten**
2. **poisson**
3. **crustacé**
4. **œuf**
5. **arachide**
6. **moutarde**
7. **mollusque**
8. **soja**
9. **sulfite**
10. **sésame**
11. **céleri**
12. **lupins**
13. **lait**
14. **fruits à coques**

Toutes nos viandes sont d'origine française



le Comptoir & la Table

l' Art du service à Table et d'une Cuisine Épicurienne

Instagram

lecomptoirdeauville

www.lecomptoiretlatable.fr