



# LE COMPTOIR DES ARTS 06 92 60 99 28

## MENU SEPTEMBRE sur Place & à Emporter

### TITES & GRANDES Z'ASIETS

	Place	& Emp
- Cake aux drêches, olives vertes et fromage	5€	4€
- Patatas Bravas, crème au Bleu	6€	4,8€
- Takamaka et confiture de carambole	7€	5,6€
- Velouté de poireaux et patates douces	7€	5,6€
- Sauté de chou vert et boucané	8€	6,4€
- Assiette de 4 fromages PÉI	10€	8€
- Trio carnivore (rillettes de canard, samoussa poulet et croissant au jambon)	12€	9,6€
- Assortiment de 4 Tapas sélectionnés par le Chef	22€	17,6€
- Salade et crudités aux couleurs locales (supplément poulet à 2€)	12€	9,6€
- Daube chouchou au lait de noisette et galette de lentilles corail	16€	12,8€
- Colombo de porc, bringelles, courgettes et riz	18€	14,4€
- Ananas farci aux zourites, riz, petits legumes et pesto	22€	17,6€
- Tartare à la Tahitienne, riz à la tomate et papaye verte fondante	23€	18,4€
- Menu marmay : 1 sirop, 1 z'asiet au choix à composer toi même + 1 boule de glace	10€	8€

Du mer au dim midi : 11h30 à 14h  
& du jeu au sam soir : 18h à 22h

### BAR À DESSERTS

5€

- Salade de fruits : Tangor, banane et combava
- Tarte aux drêches au gré des saisons
- Gâteau Tison et nappage au chocolat
- Mousse au citron
- Éclair à la patate douce et dakatine, glacé au chocolat et kaloupilé
- Gâteau patate sans gluten

- Les glaces, 1 boule **3,5€**  
(se référer au panneau, + infos)
- Café gourmand **9€**

Du mer au dim midi : 11h30 à 14h  
& du jeu au sam soir : 18h à 22h

### BRUNCH

Des formules à 15 & 20 €, pour toutes les envies et toutes les faims !  
Thé & Café offert à volonté

Le dim midi : 11h30 à 14h

Des allergies, des intolérances ? Faites en part à notre équipe !

