



**OUVERT TOUS LES JOURS
DE 7H À MINUIT**

Vous n'êtes jamais venu, vous voulez « jeter un œil », c'est par ici !
Ambiance lumineuse le jour, feutrée le soir... À deux, en famille ou entre amis,
vous oublierez qu'il fait froid dehors.
Un second chez soi avec tout le plaisir des rencontres et des sourires dans un décor
chaleureux et moderne.

Dans une démarche de qualité et pour satisfaire vos papilles, nous vous régalaons avec
des produits frais et locaux pour la plupart.
Notre chef Luis et toute sa brigade vous invitent à une découverte de plats traditionnels,
savoyards et souvent revisités.

Les amateurs de vins et de fromages seront ravis de pouvoir faire leur choix
directement devant nos caves, n'hésitez pas à vous laisser conseiller.

La direction et toute l'équipe du Comptoir, sont ravis de vous accueillir dans ce concept
de restauration aux airs de cantine gourmande au déjeuner et restaurant de montagne
et comptoir à vins le soir.

**LA GOURMANDISE EST L'ART D'UTILISER LA
NOURRITURE POUR CRÉER DU BONHEUR.**



Carte continue de 14h30 à 18h00 - *Continuous service (from 2.30 to 6.00pm)*

Le Grignotage est disponible à partir de 18h00 - *Snacking is available from 6:00 p.m.*

LE GRIGNOTAGE

SNACKING

Garlic bread

9,60€



Terrine maison de cochon aux noix
Homemade pork and hazelnuts terrine

12,90€

Planche mixte de charcuteries 3 ou 4 pers.
Et fromages des Savoies
Mix plate : Cheese and delicatessen

24,80€

Planche de fromages des Savoies
Cheese plate

2 pers. **11,60€**

3 ou 4 pers. **20,80€**

Planche de charcuteries des Savoies
Delicatessen plate

2 pers. **11,80€**

3 ou 4 pers. **22,60€**

Saucisson nature ou parfumé au choix à la guillotine
Flavoured saucisson

12,60€

Huîtres fines de claire Marennes d'Oléron n°3 par 3 : 12,80€ par 6 : 22,60€
Oysters

Os à moelle gouttière et toasts
Roasted marrowbone

13,60€

Nems de Reblochon x6
Reblochon cheese nem by 6

14,80€



Carte continue de 14h30 à 18h00 - Continuous service (from 2.30 to 6.00pm)

ENTREES STARTERS

**Huitres fines de claire
Marennes d'Oléron n°3**
Oysters

par 3 : 12,80€ par 6 : 22,60€

Bouquet de crevettes roses
Shrimps by 6

par 6 : 12,40€

Œuf parfait aux poireaux à la crème de truffe
Œuf parfait with leeks and a creamy truffle sauce

14,60€

12,80€



Gratinée a l'oignon
Onion soup

Terrine maison de cochon aux noix
Homemade pork and hazelnuts terrine

12,90€

Escargots
Snails by 6 or 12

par 6 : 10,90€ par 12 : 18,60€

Salade du comptoir

Salade de saison, endives, gravlax de saumon, coleslaw, tomates cerises
Green salad, chicory, salmon gravlax, coleslaw, cherry tomatoes

13,60€

Poke bowl au tataki de thon (Option Vegan possible -3€)

13,80€



Wakamé, fèves, carottes, riz vinaigré, (thon),
endives, soja frais, tomates cerises
Tuna tataki, wakame seaweed, beans, carrots, rice,
chicory, beansprout, cherry tomatoes

12,20€



**Ravioles du Dauphiné
à la crème de fromages des Savoie**
Ravioles in a Savoy creamy cheese sauce



Carte continue de 14h30 à 18h00 - *Continuous service (from 2.30 to 6.00pm)*

LES PLATS

MAINS DISHES

	Rigatoni à la crème de cèpes et coppa	20,60€
	Rigatoni pasta served in a creamy ceps mushrooms sauce and coppa	
	La potée savoyarde de grand-mère Jeanine	26,60€
	Choux vert, pommes de terre, carotte, diots fumés et poitrine fumée Green cabbage, potatoes, carrots, smoked diot sausage and smoked bacon	
	½ Poulet fermier et jus à la truffe aligot de Savoie et légumes croquants	29,80€
	20 min de cuisson - 20 minutes of cooking Half free-range roasted chicken, truffle sauce, vegetables and aligot (mashed potatoes with fresh cream and cheese)	
	Ravioles du Dauphiné à la crème de Reblochon et sa chips de lard	22,80€
	Ravioles in a creamy reblochon sauce and bacon	
	Tartare de bœuf Comptoir frites maison	24,00€
	Salade de saison Beef tartar « Comptoir », french fries, green salad	
	Poke bowl au tataki de thon (Option Vegan possible -5€)	23,60€
	Wakamé, fèves, carottes, riz vinaigré, (thon), endives, soja frais, tomates cerises vegan Tuna tataki, wakame seaweed, beans, carrots, rice, chicory, beansprout, cherry tomatoes	
	Entrecôte 250g, aligot de Savoie, légumes croquants	32,00€
	Beurre café de Paris ou crème de fromage ou crème de morilles Beef steak, aligot and vegetables (mashed potatoes with fresh cream and cheese) Sauce : mushrooms or cheese or café de Paris	
	Épaule d'agneau de 7 heures jus au thym et miel de Savoie pour 2 pers.	78,00€
	Aligot de Savoie, légumes croquants Lamb shoulder baked in the oven for 7 hours, thyme and honey sauce, aligot and vegetables (for 2 or 3 persons)	
	Côte de cochon rôtie à l'ail et au thym	25,80€
	Jus de chorizo, aligot de Savoie, légumes croquants Roasted pork chop, garlic and thyme, chorizo sauce, vegetables and aligot	
	Ris de veau panés, sauce aux morilles	29,80€
	Aligot de Savoie Sweet bread morels sauce, aligot from savoie	
	Côte de bœuf, aligot de Savoie, légumes croquants pour 2 pers.	94,00€
	Beurre café de Paris, crème de fromage et crème de morilles Beef rib, aligot and vegetables sauce : mushrooms or cheese or café de paris (for 2 persons)	
	Côte de bœuf Rossini aligot de Savoie, légumes croquants pour 2 pers.	126,00€
	Escalope de foie gras, jus à la truffe, râpe de truffe Beef rib, Rossini, aligot and vegetables (for 2 persons) Pan duck liver, truffle sauce	
	Escalope de saumon frais à la Grenobloise	26,60€
	Pousses d'épinard et aligot de Savoie Escalope of salmon, grenobloise recipe, spinach leaves and aligot	
	Bar en croûte de sel (selon arrivage) pour 2 pers.	3,60€
	Aligot de Savoie et légumes croquants Salt crusted sea bass, aligot and vegetables (for 2 persons) Price/100gr	
	Supplément sauces au choix	3,60€
	Crème de fromages, crème de morilles, beurre café de Paris Extra sauce (cheese or mushrooms or café de paris butter)	
	Supplément râpé de truffe Extra shavings of truffe	12,50€/pers.
	Supplément frites maison Extra french fries	7,50€
	Supplément Aligot de Savoie Extra aligot from Savoie	6,50€

L'aligot de Savoie est composé de pommes de terre et tomme de Savoie.
Homemade mashed potatoes with tomme de Savoie



Carte continue de 14h30 à 18h00 - *Continuous service (from 2.30 to 6.00pm)*

LES BURGERS

BURGERS



Burger Comptoir

Steak de bœuf et jambon grillé à la tomme de Savoie, frites maison
Buns from our baker, ham, hamburger, tomme de Savoie,
homemade french fries

L
25,00€

XL
29,00€



Burger Comptoir façon Rossini

Steak de bœuf, escalope de foie gras, crème de truffe, frites maison
Buns from our baker, hamburger, pan duck liver,
truffles sauce homemade french fries

32,00€



Burger Vegan

Steak de légumes, butternut et soja, frites maison
Vegetarian burger, homemade french fries

23,40€



Carte continue de 14h30 à 18h00 - *Continuous service (from 2.30 to 6.00pm)*

LES SPECIALITES SPECIALITIES



Fondue Savoyarde traditionnelle à partir de 1 pers.
Salade de saison
Cheese fondue served with a green salad

23,40€



Fondue aux morilles salade de saison min. 2 pers.
Cheese fondue with morels served with a green salad

27,40€/Pers.



Fondue à la truffe, salade de saison min. 2 pers.
Cheese fondue with truffles served with a green salad

34,00€/Pers.

Raclette savoyarde au lait cru à partir de 1 pers.
Charcuteries, pommes de terre et salade de saison
Raclette cheese, potatoes, delicatessen and green salad

26,90€

Raclette savoyarde fumée à partir de 1 pers.
Charcuteries, pommes de terre et salade de saison
Smoked raclette cheese, potatoes, delicatessen and green salad

28,90€



Tartiflette savoyarde, salade de saison
Local dish done with potatoes, bacon, onion and cheese,
cooked in the oven, served with a green salad

22,90€

Vacherin des Savoies à la truffe min. 2 pers.
15 min de cuisson - 15 minutes of cooking

34,60€/Pers.

Râpé de truffes, pommes de terre lardées, salade de saison
Vacherin cheese, with truffles shavings, cooked in the oven,
potatoes wrapped in bacon, served with salad



Assiette de charcuteries en accompagnement
Extra delicatessen

8,50€



Carte continue de 14h30 à 18h00 - Continuous service (from 2.30 to 6.00pm)

LES FROMAGES & DESSERTS

CHEESES & DESSERTS

OUR DESSERTS ARE COOKED BY OUR PASTRY CHIEF

Plateau de fromages des Savoies de notre cave d'affinage :	
3 Fromages Three cheese plate	9,80€
6 Fromages Six cheese platee	14,80€
Café gourmand	
5 Assortiments de nos desserts	12,00€
Gourmet coffee Assortment of our desserts	
 Tarte aux myrtilles légère crème d'amandes	
Chocolat blanc	11,20€
Blueberries tart	
 Cheesecake à la crème de marrons	
Chestnut cheesecake	11,20€
Délice du Comptoir au chocolat et framboise	
Comptoir sweet	10,80€
Profiteroles maison	
Homemade pastry, vanilla ice cream, chocolate sauce	12,00€
Tarte aux chocolats	
Eclats de noisettes et caramel au beurre salé	10,80€
Chocolate tart, hazelnuts and salted butter caramel	
 Tiramisu Al Italiana	10,60€
Tarte citron meringuée revisitée	
Our special lemon tart	10,80€
 Île flottante à la vanille	
Floating island with a vanilla cream	9,90€
Mousse au chocolat maison	
Homemade chocolate mousse	9,80€

LES GLACES

ICE CREAMS

TOUTES NOS GLACES SONT FABRIQUÉES PAR L'ARTISAN GLACIER DES ALPES «ALTIFLORE»
ICE CREAM BY OUR ALPS ICE CREAM MAKER «ALTIFLORE»

Coupe dame blanche	9,50€	Coupe Cévenole	10,50€
2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly et amandes effilées		2 boules vanille, crème de marrons, chantilly et amandes effilées	
2 scoops of vanilla, hot chocolate, whipped cream and slivered almonds		2 scoops vanilla, hot chocolate and slivered almonds	
Chocolat liégeois	10,50€	Coupe Colonel	12,00€
2 boules chocolat, chocolat chaud et chantilly		2 boules citron, 2cl de vodka	
2 scoops of chocolate, hot chocolate and whipped cream		2 scoops of lemon and 2cl of vodka	
Café liégeois	10,50€	Coupe Belleville	12,00€
2 boules café, café chaud et chantilly		2 boules poire, 2cl de Généri	
2 scoops of coffee, expresso and whipped cream		2 scoops of pear and 2cl of Généri	
Myrtille Melba	10,50€	Boule	
2 boules vanille, myrtilles sauvages, coulis de fruits rouges, chantilly et amandes effilées		Scoop	1 3,80€ 2 6,90€
Blueberries, 2 scoops vanilla, red fruits coulis, whipped cream and slivered almonds			

GLACIER DES ALPES

Glace : vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé
Vanilla, chocolate, coffe, salted caramel

Sorbet : fraise, myrtille, citron, généri, poire
Strawberry, blueberry, lemon, généri, peer



Carte continue de 14h30 à 18h00 - Continuous service (from 2.30 to 6.00pm)

LES DESSERTS