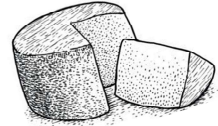
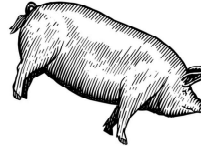


Les Comptoirs

- EN VEUX-TU ? EN VOILÀ ! -



Cheeses from our regions, artisanal charcuterie
and delicious sea products...

Our team crafts your plates made
to measure and beyond measure.

DINNER TUESDAY TO SATURDAY

28€
per person

LA COCKTELLERIE DU CHOUCHOU

15€

LA VIE EN ROSE 20CL

White rum Trois Rivières, blackcurrant liqueur, lime & hibiscus syrup

An invitation to see life through rose colored glasses... or to dance until you lose your bearings (and can't find your way back to bed).

LE SPRITZ DE TATA GERMAINE 30CL

Elderflower liqueur, sparkling water & crémant

Auntie Germaine is the one who steals your drink... and your boyfriend if you're not careful.

PARIS MOSCOW ou PARIS LONDRES ? 30CL

Remyx vodka or Mattei gin, lime & ginger beer

The only "mules" that can travel without a hitch.

LE ROMANTIQUE 18CL

Mattei gin, blackberry liqueur & lime

An intense duel of intoxication, pure pleasure, with no filter and no restraint!

LE MI-CUIT 30CL

Brown rum Trois Rivières, chocolate biscuit syrup & blackcurrant syrup

Barely cooked, completely effective.

LA TATATIIIIIN 30CL

Trois Rivières amber rum, caramel syrup, apple juice & black nut bitter

The apple teases the génépi, and the caramel lingers on your fingers... and even your lips.

LA BELLE HELENE 14CL

Vodka Remyx, chocolate syrup, pear juice & chocolate bitter

Chic, smooth and slightly cheeky... like a dinner that lovingly refused to end,

LA CRAQUANTE 20CL

Vodka Remyx, vanilla syrup & milk

A gentle touch... with a quiet little twist.

LE PROUST 20CL

Cointreau, almond liqueur, coffee liqueur & pineapple juice

A childhood memory that didn't stop at snack time...and kept going

ROSÉ WINE

	12CL	75CL	150CL
VIGNE ANTIQUE <i>IGP Pays D'Oc, Cinsault</i>	9€	37€	-
UN AIR DE GRIS <i>IGP Pays D'Oc, Grenache gris et noir</i>	10€	45€	-
MINUTY « M » <i>AOP Côte de Provence, Cinsault, Syrah</i>	-	61€	109€

WHITE WINE

	12CL	75CL
LES ROCHES BLANCHES <i>AOP Château Roquefort, Sauvignon</i>	9€	37€
VIN DES GAULOIS <i>IGP Pays D'Oc, Chardonnay</i>	10€	45€
POUILLY FUME <i>AOP, Domaine Maltaverne</i>	12€	61€
CONDRIEU "Chanson" <i>AOP, Stéphane Montez, 100% Viognier</i>	-	78€

RED WINE

	12CL	75CL	150CL
LA SYRAH A PAPA - 2023 <i>IGP, Stéphane Montez, Syrah</i>	-	-	109€
AU FIL DU ROUGE <i>IGP Cité de Carcassonne, Marselan</i>	9€	37€	
TRANQUILLE PINARD <i>Les vigneronns du Castelas, Grenache et Syrah</i>	-	41€	
CŒUR DE PINOT <i>VDF, Bourgogne, Maison Rozier, Pinot noir</i>	10€	45€	
SAINT JOSEPH <i>AOP, Côtes du Rhône Stéphane Montez, 100% Syrah</i>	12€	61€	
COTE ROTIE «FORTIS» <i>AOC, Côtes du Rhône Stéphane Montez, Syrah et Viognier</i>	-	85€	
CHATEAUNEUF DU PAPE ROQUE COLOMBE - 2020 <i>AOP, Côtes du Rhône - Grenache noir, Mourvèdre et Syrah</i>	-	90€	
CHÂTEAU MONTLABERT - 2019 ... <i>AOP, Saint Emilion grand cru - Bordeaux Merlot, Cabernet Franc</i>	-	91€	

Vers l'infinis
et
sous les draps...

BEERS

	25CL	33CL	50CL
CHOUCHOU'S BLONDE	6,5€	-	10€
1664 WHITE	6,5€	-	10€
GRIMBERGEN	7,5€	-	12€
PIETRA IPA	7,5€	-	12€
PIETRA GLUTEN FREE	-	9€	-

CHAMPAGNES

	12CL	75CL
BESSERAT DE BELLEFON BRUT	-	89€
TAITTINGER BRUT	18€	99€
TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ ..	-	155€

And if SIZE matters to you :

MAGNUM TAITTINGER BRUT (1,5L)	209€
JEROBOAM TAITTINGER BRUT (3L)	390€
MATHUSALEM TAITTINGER BRUT (6L)	750€

CIDERS BIO

	33CL
POIRÉ « L'ÉPATANT » <i>Bio cider pear Fils De Pomme</i>	9€
CIDRE BRUT « LE SAUVAGE » <i>Bio cider Fils De Pomme</i>	9€
CIDRE ROSÉ « LA COQUETTE » <i>Bio cider infused with elderflower & hibiscus Fils De Pomme</i>	9€

APERITIFS 4CL

RICARD (2CL)	7€
SUZE	7€
WHITE LILLET	9€
ABSINTHE	12€
GIN Tonic « La French » <i>Cucumber or bio lemon</i>	15€
GIN MATTEI	12€
RUM TROIS RIVIERES	12€
VODKA REMYX	12€
WHISKY BELLEVOYE	12€
MENTHE PASTILLE with sparkling water	15€

Vivre d'amour et de guinguette

APPÉRITIFS SANS ALCOOL

AMOURO SPRITZ (20CL)	13€
<i>Red Osco and a hint of orange syrup (lemonade or tonic of your choice)</i>	
AMISTA SPRITZ (20CL)	13€
<i>Yellow Osco with a hint of peach syrup (lemonade or tonic of your choice)</i>	
1664 0,0% (33CL)	9€
NON-ALCOHOLIC CIDER « LE SAGE » 	9€
<i>Bio cider Fils De Pomme</i>	
MOCKTAIL DU MOMENT (25CL)	13€
<i>Demandez à nos adorables Barmans</i>	

HOT DRINKS ——— 3€

Iced version available at no extra cost

EXPRESSO.....
DÉCA.....
RISTRETTO.....
ALLONGÉ.....
NOISETTE.....
DOUBLE-EXPRESSO.....

————— 6€

CREAM.....
LATTE.....
CAPPUCCINO.....
THEA / INFUSION.....
HOT CHOCOLAT

WATER ——— 5€

75CL

STILL PUREZZA
SPARKELING PUREZZA

SHOT 3CL

SHOT RHUM TROIS RIVIERES...	6,5€
SHOT VODKA REMYX.....	6,5€
SHOT MENTHE PASTILLE.....	6,5€
SHOT LA GAULOISE.....	8€

CHOUCHOUTEURS

SHOT CABARET.....	6,5€
<i>Vodka, blackberry cream, cranberry</i>	
SHOT BASIL.....	6,5€
<i>Vodka, gin, basil, lemon</i>	
SHOT ROMANE	7€
<i>Rum Trois Rivières, Benedictine with spicy notes, honey and vanilla</i>	

Je suis mort de vivre !

DIGESTIVES 4CL

CALVADOS « BELLE GNOLE »	9€
AMARETTO.....	9€
LIQUEUR DE MENTHE PASTILLE.....	9€
LA GAULOISE.....	12€
COGNAC MARTELL VSOP.....	15€

SOFT DRINKS ——— 6,5€

FRUITS JUICE (25CL)	
<i>(Orange, apple or abricot)</i>	
ARTISAN LEMONADE (27,5CL)	
TONIC « La French » (25CL)	
GINGER BEER « La French » (25CL)	
COCA-COLA (33CL)	
COCA-COLA SUGAR FREE (33CL)	
FUZETEA (25CL)	
SPRITE (25CL)	
SYRUP/DIABOLO (25CL)	
<i>Mint, strawberry, grenadine, lemon, peach.....</i>	