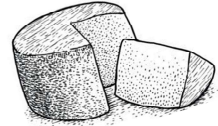
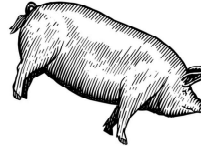


Les Comptoirs

- 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, raspberry 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).

♥ LA SUZETTE 14CL

Suze, Gin Mattei, apricot juice, elderflower liqueur & lemon

A Suzette with a twist.

PARIS - MOSCOW, LONDRES ou FORT DE FRANCE ? 30CL

Remyx vodka, Mattei gin or amber rum Trois Rivières, lime & ginger beer

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

L'AMOUR A LA PLAGE 13CL

Remyx vodka, cranberry juice, peach juice, lemon & orgeat syrup

A summery whisper, like your very first crush.

LA PARLOTTE 13CL

Mattei gin, basil syrup & lime

A cocktail that frees conversation, without the consequences.

LES BULLES ESTIVALES – 30cL

LE SAINT-GERMAIN DES PRES

Elderflower liqueur, sparkling water & crémant

Chic, cheeky, and typically Parisian.

LE CAVAILLON

Melon liqueur, sparkling water & crémant

The spritz with attitude and for good reason.

LE MENTON

Lemon liqueur, sparkling water & crémant

To lift your chin, not your elbow.

L'AJACCIO

Bitter orange liqueur, sparkling water & crémant

A corsican who speaks loud but always finishes his drink.

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
CHOUCOU'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>	