



MENU

LES PLANCHES GOURMET

Servies pour 1 ou 2 personnes

La Planche Affinée

16 € | 29 €

- ◆ Prosciutto di Parma, Maison Ferrari
- ◆ Mortadelle pistachée de Bologne
- ◆ Coppa di Parma, 6 mois d'affinage
- ◆ Écailles de Parmesan Reggiano
- ◆ Tomates séchées et artichauts à l'huile des Pouilles

La Planche Truffe

19 € | 33 €

- ◆ Jambon cuit à la truffe
- ◆ Mortadelle à la truffe
- ◆ Salame truffé
- ◆ Percorino frais truffé
- ◆ Brie truffé
- ◆ Écailles de Parmesan Reggiano avec miel d'acacia à la truffe

La Planche Boeuf

16 € | 29 €

- ◆ Bresaola Punta Anca
- ◆ Bœuf cuit fumé aux 4 épices
- ◆ Mozzarella di Bufala
- ◆ Tomates séchées et artichauts à l'huile des Pouilles

La Découverte

16 € | 29 €

Assortiment de charcuteries et de fromages sélectionnés juste arrivés de nos producteurs, et préparé à la commande

LES ASSIETTES

Salade du Comptoir avec mozzarella et artichauts des Pouilles	12 €
Salade de champignons et parmesan sur un lit de roquette	12 €
Carpaccio de bresaola avec fenouil et écailles de parmesan	17 €
Endives, asiago, jambon cuit à la truffe et lamelles de truffe	18 €
Mozzarella (125g) avec tomates cerises et champignons	14 €
Grande burrata (250g), tomates cerises	18 €
Mozzarella di bufala Campana (125g) et speck	16 €
Écailles de parmesan, miel d'acacia et lamelles de truffes	16 €
Assiette d'assortiment de fromages	14 €
Risotto à la truffe noire ou blanche d'Alba	21 €/45 €
<small>Selon arrivage</small>	
Plats du Jour proposés au tableau	13 €

LES PIADINA

Fine crêpe typique de la région italienne de Romagne

La Verrerie 11 € (végétarienne) Tomates séchées, mozzarella, taleggio, rucola	La Langevin 15 € Escalope milanaise de dinde, champignons, mozzarella fondue, rucola, citron ou pesto
La Braque 12 € (végétarienne) Chèvre, tomates séchées, rucola et tapenade provençale	La Saint Gervais 15 € Jambon cuit aux herbes chauffé, chèvre rucola, miel
La Pastourelle 13 € Jambon cuit aux herbes, fontina, rucola, huile de truffe	La Louis XIII 15 € Bresaola, mozzarella, rucola, citron
La Blancs Manteaux 13 € Mortadelle, asiago, tomates séchées, tartufina, rucola	La Franc-Bourgeois 16 € Saumon fumé norvégien, mozzarella, aneth, citron, rucola
La Turenne 15 € Jambon de Parme, asiago, rucola, crème de balsamique aux agrumes	La Pecquet 15 € Jambon cuit aux herbes chauffé, champignons, asiago, roquette, vinaigre balsamique

LES TOSTATIS

Petit pain chaud, artisanal et original

Le Roi de Sicile 9 € (végétarienne) Mozzarella, rucola, tomates séchées, pesto	Le Rambuteau 9 € Coppa de Parme, mozzarella, tapenade provençale, rucola
Le Lombard 9 € Jambon cuit, taleggio, tartufino, rucola	Le Bourg-Tibourg 11 € Bresaola, taleggio, tartufino, rucola
Le Temple 9 € Speck, parmesan, crème de bruschetta pimentée, rucola	Le Rosier 12 € Escalope milanaise de dinde, champignons, asiago, roquette, vinaigre balsamique

LES DESSERTS

Sélection sucrée pour vos papilles

Yaourt glacé avec grissini chocolat noir et cerises griottes <small>Yaourt glacé 0% artisanal du glacier Dip and Go de Saint-Germain-des-Prés</small>	8 €
Yaourt glacé avec baba au limoncello ou rhum	8 €
Sorbet chocolat extra noir avec crème d'amaretto	8 €
Tiramisu du Comptoir Gourmet aux pépites de chocolat	7 €
Moelleux au chocolat et boule de yaourt glacé	7 €
Pâtisseries du jour	8 €
Gaufrettes de la Maison Meert à la vanille de Madagascar	7 €
Café Gourmet	8 €
Coupe pétillante Gourmet	12 €
Vin Santo accompagné de cantuccini <small>Vin de dessert toscan à déguster en y plongeant ces fameux croquants aux amandes</small>	7 €

De nombreux produits proposés à la dégustation au menu sont ici en vente.

Ces produits sont à découvrir sur les étagères autour de vous et dans notre catalogue. Demandez nous pour découvrir tous nos produits d'épicerie fine.