

LES PLANCHES GOURMETS

Pour 1 ou 2 personnes

La Planche Tradition 18 € 29 €	La Planche Truffe 22 € 34 €	La Planche Bœuf 22 € 34€	La Découverte 19 € 32 €
<ul style="list-style-type: none">◆ Prosciutto di Speck◆ Mortadelle pistachée de Bologne◆ Saucisson au fenouil◆ Sélection de fromages◆ Tomates séchées et champignons des Pouilles	<ul style="list-style-type: none">◆ Jambon cuit à la truffe◆ Mortadelle à la truffe◆ Salame truffé◆ Pecorino frais truffé◆ Brie truffé◆ Parmesan au miel à la truffe	<ul style="list-style-type: none">◆ Bresaola de Valtellina◆ Bœuf cuit fumé aux 4 épices◆ Noix de veaux fumé aux bois aromatiques◆ Mozzarella di Bufala◆ Tomates séchées et artichauts à l'huile des Pouilles	Assortiment de charcuteries et de fromages sélectionnés, juste arrivés de nos producteurs, et préparé à la commande

LES PIADINAS

Au choix en triangles ou en rouleaux à partager

La Verrerie (végétarienne) 13 € Tomates séchées, mozzarella, asiago, roquette	La Pompidou 15 € Speck, chèvre, asiago, roquette, sauce de bruschetta
La Saintonge (végétarienne) 14 € Tomates séchées, chèvre, sauce au champignons et truffe noire, roquette	La Langevin 16 € Escalope milanaise de dinde, champignons, mozzarella fondue, roquette, citron ou pesto
La Blancs Manteaux 14 € Mortadelle, asiago, tomates séchées, sauce au champignons et truffe noire, roquette	La Louis XIII 16 € Bresaola, mozzarella, roquette, citron
La Volta (légèrement relevée) 15 € Chèvre, Spianata Calabra, sauce bruschetta, roquette	La Franc-Bourgeois 17 € Saumon fumé norvégien, mozzarella, aneth, citron, roquette
La Saint Gervais 15 € Jambon cuit aux herbes chauffé, chèvre, roquette, miel	La Turenne 16 € Jambon de Parme, asiago, roquette, crème de balsamique aux agrumes
La Pastourelle 15 € Jambon cuit aux herbes, fontina, roquette, huile de truffe	La Piadina du Jour 15 € <i>Nous vous proposons de nouvelles recettes autour des produits récemment arrivés, mais également de vos envies !</i>

LES TOSTATIS

Petit pain chaud aux 5 céréales, artisanal

Le Roi de Sicile (végétarien) 10 € Mozzarella, roquette, tomates séchées, pesto
Le Temple 11 € Speck, parmesan, crème de bruschetta pimentée, roquette
Le Lombard 11 € Jambon cuit, asiago, sauce au champignons et truffe noire, roquette
Le Rambuteau 11 € Coppa de Parme, mozzarella, tapenade provençale, roquette
Le Bourg-Tibourg 12 € Bresaola, asiago, sauce au champignons et truffe noire, roquette
Le Rosier 13 € Escalope milanaise de dinde, champignons, asiago, roquette, vinaigre balsamique

LES ASSIETTES

Salade du Comptoir avec mozzarella et artichauts des Pouilles	13 €
Salade de roquette et parmesan regiano avec champignons des Pouilles et tomates séchées	13 €
Salade d'endives, aux noix, gorgonzola et pomme granini	13 €

<u>Accompagnement au choix :</u>	+ 4 €
- Jambon cuit aux herbes,	- Jambon de Parme Maison Ferrari
- Mortadella pistachée de Bologne	- Speck
- Bresaola de Valtellina	- Bœuf cuit fumé aux 4 épices
- Saumon norvégien tranché main de la Maison du Caviar	

Endives croquantes, gorgonzola, bresaola et cerneaux de noix	18 €
Endives croquantes, asiago, jambon cuit à la truffe et lamelles de truffe	18 €
Endives croquantes, crème d'artichauts, ricotta, saumon fumé norvégien	18 €
Saumon traditionnel norvégien tranché à la main, fumé 20 heures	

Assiette de Jambon de Parme affiné 18 mois, Maison Ferrari	19 €
--	------

Carpaccio de bresaola de Valtellina avec fenouil et écailles de parmesan	19 €
<i>Seule charcuterie italienne fabriquée exclusivement à partir de viande de bœuf marinée puis séchée, traditionnelle de la Valtellina.</i>	

Carpaccio de bresaola de Wagyu Beef, et bocconcini	28 €
- Exclusivité du Comptoir Gourmet - Selon disponibilité	

Viande de wagyu (vache japonaise) fondante et reconnaissable par son persillage, affinée en Italie en bresaola, accompagnée de boules de mozzarella de bufala

La **Mozzarella di Buffala** est cette fameuse boule (125 g) de fromage à pâte fraîche filée fabriquée à base de lait de bufflonne, certifié IGP.

Elle nous est livrée quotidiennement directement de sa région de Campanie.

- Mozzarella avec tomates cerises et champignons	14 €
- Mozzarella et speck	18 €
- Mozzarella, jambon de Parme et artichauts des Pouilles	24 €

La **Burrata (250 g)** est un fromage comparable à la mozzarella mais fabriquée à partir de lait de vache qui enferme un cœur crémeux de straciatella.

Spécialité des Pouilles, son transport quotidien est particulièrement délicat.

- Grande burrata, tomates cerises	18 €
- Grande burrata et copeaux de truffes noires	22 €
- Grande burrata sur un carpaccio de bresaola	24 €

Écailles de parmesan, miel d'acacia et lamelles de truffes	16 €
--	------

Assiette de fromages	15 €
----------------------	------

Assortiment de rouleaux d'asiago, provolone fumé, gorgonzola crémeux, pecorino au piment, brie aux truffes et autre découverte.

PLATS DU JOUR proposés au tableau	15 €
--	-------------

Notre sélection de recettes traditionnelles et savoureuses, accompagnée d'une salade de mesclun et tomates cerises

Prix net servie compris TVA 10%. Viande bovine d'origine européenne.