

Les Comptoirs
Automne / Hiver 2026-2027

Les menus du Chef Vincent Thiessé....



Quelles saveurs vous attendent cet hiver ?

Depuis plusieurs années, nous partageons avec vous notre passion de la cuisine et notre savoir-faire. Notre conviction : une cuisine préparée avec le cœur fait de chaque pause déjeuner un moment gourmand et convivial.

Avec les premiers frimas, je prends plaisir à cuisiner pour vous les trésors de saison : potimarrons, champignons, poires, pommes et bientôt agrumes. Place aux plats mijotés, aux tartes et aux tourtes tout juste sorties du four, sans oublier les saveurs méditerranéennes et de nos régions.

Cet engagement se prolonge dans notre démarche RSE : privilégier les produits de saison et réduire nos emballages et nos déchets.

Découvrez notre carte Automne/Hiver 2026-2027 et régalez-vous !

Vincent Thiessé

Comptoir Eat'Aly

TOUTES LES SAVEURS DU SOLEIL POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEURS (*)

/ 620g par convive

LES PIZZAS / 60g
- Tomate / artichauts / olives / origan / mozzarella
- Tomate / bresaola / pesto / parmesan / mâche

LES FOCACCIA / 80g
- Ricotta / huile d'olive / champignons / persil plat
- Tapenade / pousses d'épinards / tomates confites

LES PLANCHES / 80g
- Assortiment de salaisons de bœuf et de volaille
- Cornichons / pains / beurre

LES SALADES / 80g
- Fenouil / mandarine / grenade / menthe / pecorino
- Fregola / légumes grillés / coriandre / huile d'olive / jus d'agrumes

LES ENTREES FROIDES / 40g
- Burrata / huile de truffe / pousses d'épinards / citron confit
- Carpaccio de betteraves / copeaux de parmesan / pignons / pesto

LE PLAT CHAUD / 100g
- Thon / risotto / sauce tomate / olives / origan
- Mini-penne / crème de champignons / parmesan
- Poulet à la cacciatora

LES FROMAGES / 60g
- Buffet de fromages
  Confitures / pains / fruits secs / beurre

LES DESSERTS / 120g
- Clafoutis / pommes / pistache
- Tiramisu / café / cacao / grué
- Salade de fruits / limoncello / zestes de citron vert
- Cantucci / amaretti / biscuits au citron
- Fruits frais de saison



* Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Comptoir Naturel & Flexitarien

UNE CUISINE PLUS SAINE ET PLUS RESPECTUEUSE DE LA PLANÈTE, QUI PRIVILÉGIE LES PRODUITS BRUTS, LES LÉGUMES ET LES FROMAGES, TOUT EN RÉDUISANT LA PLACE DE LA VIANDE. (*)

/ 620g par convive

LE VELOUTÉ DE SAISON / 80g
- Velouté de potiron / lait d'amandes / graines de courge

LES FOCACCIA / 60g
- Chèvre frais / fenouil / orange / poivre
- Houmous / pousses d'épinards / pickles d'oignons rouges

LES BOLS SANTE / 80g
- Riz / edamame / mangue / carotte / betterave / sésame noir
- Riz / haricot rouge / concombre / mais / grenade / sésame doré
- Sauces soja salées et sucrées / sauce aigre douce

LES QUICHES VEGGIES / 60g
- Chou croquant / carotte / ricotta / raisins secs
- Patates douces / muscade / graines de chia / persil

LES ENTREES FROIDES / 60g
- Découpe de burratas / citrons confits au sel / huile de truffe
- Tartare de saumon / mangue / citron vert / coriandre

LES COCOTTES À DEGUSTER / 100g
- Cassoulet de la mer
- Carottes / épices / pois chiche / grenade
- Veau / estragon / moutarde de Dijon / pommes de terre grenaille

FROMAGES / 60g
- Buffet de fromages affinés d'Île-de-France
- Confitures / pains / fruits secs / beurre

DESSERTS / 120g
- Pommes / poires / crumble
- Gâteau aux noix / fromage blanc
- Crème pistache / éclats de brownie
- Fruits de saison / petits fours secs et gourmandises

OPTION AVEC UN CHEF / 80g
- Filet de saumon gravelax
- Griffe de jambon cru





* Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Comptoir Régions 2.0

TOUTES LES SAVEURS DE FRANCE POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEUR (*)

/ 620g par convive

COMME À L'APÉRO / 40g
- Pain grillé / fromage blanc aux herbes / poivre
- Gaufres salées / champignons / comté

LES PETITES ENTRÉES / 60g
- Pâté en croûte de canard / endives / vinaigre de Xérès
- Tartare de betteraves / chèvre frais / noix / persil

LES PLANCHES / 80g
- Assortiment de charcuteries régionales
- Cornichons / pains / beurre

LES SALADES / 80g
- Poireaux / œufs durs / agrumes / huile de cumin
- Vinaigrette de lentilles / carotte / mâche / grenade

LES TARTES / 60g
- Pissaladière / oignons / olives / thym
- Flamiche / poireaux / crème fraîche

LES PLATS CHAUDS / 100g
- Effiloché de canard / potiron / chapelure de pain d'épices
- Bouillabaisse / poissons / bouillon safrané
- Tourte feuilletée / pommes de terre / crème fraîche / persil

LES FROMAGES / 60g
- Buffet de fromages de nos régions
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs et beurre

LES DESSERTS / 120g
- Poires au vin / cassis
- Flan pâtissier
- Houmous chocolat / éclats de pistache
- Salade d'agrumes / épices / menthe / meringue





* Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Comptoir Végétal Intense

LAISSEZ-VOUS TENTER PAR UN COMPTOIR GOURMAND ASSOCIANT LÉGUMES, FRUITS, CÉRÉALES ET LÉGUMINEUSES, REHAUSSÉS D'UNE TOUCHE CROQUANTE. (*)

/ 620g par convive

LE VELOUTÉ DE SAISON / 100g
- Potiron / lait de coco / pavot
- Lentilles / bouillon / crème

LES WRAPS / 60g
- Artichauts / carotte / coriandre / grenade
- Houmous / concombre / chou rouge / ciboulette

LES TARTES FINES DE LEGUMES / 40g
- Pâte feuilletée / courgettes / thym / huile d'olive
- Pâte feuilletée / pommes de terre / sauge / fleurs comestibles

LES BAH MI AUX LEGUMES / 40g
- Coleslaw / curry / sauce soja / citron vert
- Tapenade / poivron grillé / coriandre

LES PETITS PLATS FROIDS / 80g
- Aubergines rôties / sauce miso / ciboule
- Tataki de patates douces / soja / sésame / gingembre

LES MINI POKE BOWLS / 80g
- Riz / pois chiche / carotte / radis / kiwi / alfafa
- Riz / haricots rouges / concombre / mangue / edamame / germes de betterave

LES POÉLÉES À PARTAGER / 100g
- Pommes de terre grenailles / carotte / panais / poires / fines herbes
- Risotto verde / cresson / edamame / brocolis

LES DESSERTS / 120g
- Quinoa / lait végétal / sucre de canne / fruits du verger
- Houmous de chocolat / muesli
- Ananas / miel / noix de coco
- Fruits de saison / sirop aux épices / menthe





* Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.