

Ouvert tous les jours  
de 12h00 à 22h30

# Au Comptoir des Sables

Open everyday  
from 12.00pm until 10.30pm

## ENTRÉES

<b>Foie gras poêlé sur son pain brioché, fruits de saison et sauce porto</b>	26
<b>Saumon gravlax mariné à l'aneth, sauce à l'ancienne, pickles de chou rouge</b>	24
<b>Salade César au saumon fumé</b> Salade romaine, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César	23
<b>Salade César au poulet croustillant</b> Salade romaine, parmesan, tomates cerises, croûtons, sauce César	21
<b>Ceviche de loup, lait de coco infusé au kaffir, pointes de mangue et condiments</b>	19
<b>Salade de Saint-Marcellin pané, miel bio et fruits de saison</b>	19
<b>Velouté de butternut bio aux agrumes, graines de courge bio grillées</b>	15
<b>Salade mixte : tomates, salade bio, oignons rouges, olives <sup>Vegan</sup></b>	15

## PATES

<b>Linguine à la crème et saumon fumé</b>	24
<b>Ravioles maison aux champignons, sauce forestière</b>	22
<b>Linguine à la bolognaise</b>	20
<b>Linguine à la napolitaine</b>	18

## SÉLECTION DE VINS

<b>Vin Blanc</b>	75CL
AOP Côtes de Provence « Domaine Gavoty », Grand Classique <small>Certifié AB - Agriculture Biologique</small>	39
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	44
AOP Chablis La Chablisienne « Cuvée Les Vénérables », Vieilles Vignes 2019	69
<b>Vin Rouge</b>	
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	44
AOP Côtes de Provence Château de Brégançon, Cru Classé « Cuvée La Réserve » <small>Certifié AB - Agriculture Biologique</small>	47
AOP Saint-Emilion Grand Cru « Château La Croix Montlabert » 2020	89
<b>Vin Rosé</b>	
IGP Côtes de Provence « Bastide Saint-Antoine »	36
AOP Côtes de Provence Château Minuty « M de Minuty »	44
AOP Côtes de Provence Château Minuty « Cuvée Prestige »	49

## POISSONS

<b>Noix de Saint-Jacques juste snackées, purée de petits pois, chips de patate douce</b>	29
<b>Filet de loup snacké, fenouil bio caramélisé, pointes de rouille et pak choï rôti</b>	28
<b>Saumon rôti sur sa pomme Darphin, tombée d'épinards et sa crème « verte »</b>	26

## VIANDES

<b>Noisette d'agneau en croûte d'herbes, purée de panais bio, légumes glacés, jus court</b>	39
<b>Filet de bœuf, purée truffée, pomme Anna et sauce au foie gras</b>	36
<b>Suprême de pintade cuit à basse température, purée de pois chiches, sauce au vin jaune et morilles</b>	28
<b>AC Cheeseburger, frites fraîches et salade bio</b> Salade romaine, sauce burger, steak haché 180g, tomate, cheddar, cornichon Malossol	25

## DESSERTS

<b>Sélection de fromages, salade bio, noix et raisin</b>	14
<b>Cabosses en chocolat au lait fourrées au praliné de cacahuète</b>	13
<b>Citron cœur fruits rouges</b>	12
<b>Fondant au chocolat noir, crème glacée à la vanille</b>	12
<b>Cheesecake aux pommes Granny</b>	11
<b>Salade de fruits frais de saison</b>	10
<b>Sorbet ou glace (2 boules au choix) : vanille, chocolat, café, pistache, fraise, citron, noix de coco, mangue</b>	6

Une carte avec les allergènes est à votre disposition ainsi que l'origine des viandes : France & Allemagne  
Les millésimes des vins sont susceptibles de changer  
L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Interdiction de fumer et vapoter à l'intérieur de l'établissement  
Prix nets en euros, toutes taxes et services compris

Au Comptoir des Sables  
AC Hôtel Ambassadeur Antibes - Juan-les-Pins  
52 Chemin des Sables, 06160 Antibes  
+33 (0)4 92 93 74 32