





Les Entrées - Starters



-  **Les Médallions de volaille: au bouillon d'ail doux, citron confit et olives noires** 15
Poultry Medallion: with sweet garlic broth, candied lemon and black olives
-  **Les légumes de Bruno Cayron: galette de pois chiches, sauce bagnet et jeunes pousses** 14
Bruno Cayron's vegetables: chickpeas galette, bagnet sauce and young shoots
- Le Foie Gras : pleurotes marseillaises en différentes textures et poudre d'algues** 18
Le Foie Gras: "pleurotes marseillaises" (mushrooms) in different textures, sea weed powder

Les Plats - Main Dishes

Viandes - Meat

-  **Le Cochon: rôti au thym, déclinaison de céleri à l'amande et jus au café** 27
Pork: roasted with thyme, celery and coffee flavored broth
- Le Bœuf: comme un Pithiviers, jus corsé à la truffe et fine salade frisée** 30
Beef: "Pithiviers" style, truffle gravy sauce and curly lettuce
-  **Le Canard: cuit à basse température, choux farcis de légumes, pâte d'anchois et olives noires** 34
Duck: cooked at low temperature, vegetables stuffed cabbage, anchovies paste and black olives

Poissons - Fish

- La Bourride: poissons cuits au thym, pommes de terre roulées au gingembre et confites, focaccia aux légumes crus** 30
"Bourride": regional fishes cooked with thyme, candied potatoes rolled with ginger and raw vegetables focaccia
-  **Le Cabillaud: mariné au vin rouge et cuit doucement, mijoté de lentilles aux pieds de cochon** 28
Cod fish: marinated with red wine and slow cooked, lentils and pork
-  **Les Saints Jacques: à la plancha, butternut rôti au miel et huile d'olive, quinoa aux herbes et grenade fraîche** 32
Scallops: "à la plancha", honey roasted butternut, quinoa and fresh grenade

Nos formules Déjeuner - Lunch Menu

- Entrée du jour/ plat du jour OU plat du jour /dessert du jour** 28
Un verre de vin ou une bouteille d'eau de 50cl + café
Starter of the day/ main course of the day OR main course of the day /dessert of the day
A glass of wine or a bottle of water of 50cl + coffee
- Entrée du jour/ plat du jour /dessert du jour** 35
Un verre de vin ou une bouteille d'eau de 50cl + café
Starter of the day/ main course of the day / dessert of the day
A glass of wine or a bottle of water of 50cl + coffee

Les Classiques - Classics

- Burger au cheddar, bleu de Queyras ou tomme** 22
Cheddar, Queyras blue cheese or tomme cheese Burger
- Le club sandwich poulet** 17
Chicken club sandwich
- La salade César poulet** 18
Chicken Caesar salad
- Soupe du moment** 12
Seasonal soup
- Risotto à la milanaise** 13
Milanese risotto

Les Desserts - Desserts

- Le Marron: ganache montée marron, chocolat lait « Jivara 40 % » confit et sorbet clémentine fraîche, tuile d'automne marron** 13
Chestnut: chestnut ganache, confit milk chocolate "Jivara 40%" and fresh clementine sorbet, chestnut autumn tuile
- Le Chocolat : biscuit moelleux, ganache et crémeux chocolat Valrhona «Ilanka 63% ».** 13
Croustillant Fleur de sel, glace vanille sarrasin torréfié
Chocolat: soft biscuit, ganache and creamy chocolate Valrhona "Ilanka 63%". Crispy Fleur de sel, roasted buckwheat vanilla ice cream
- La Poire : crème vanille «Madagascar », poivre blanc « Phu Quoc » du Vietnam moulu au moment, poire williams pochée et caramélisée, glace yaourt, sauce miel de montagne, huile d'olive «Moulin de Castelas » A.O.P Vallée des baux de Provence** 13
Pear: "Madagascar"vanilla cream, white pepper "Phu Quoc" from Vietnam ground at the moment, poached and caramelized Williams pear, yoghurt ice cream, mountain honey sauce, olive oil "Moulin de Castelas" A.O.P Valley of Baux de Provence
- Café ou thé gourmand** 11
Coffee/ tea with gourmet mini pastries
- Assiette de fromages de la région** 17
Bleu du Queyras, « Ch'amembert », Tomme, Chèvre frais et cendré, confiture d'olive et salade verte
Queyras blue cheese, « Ch'amembert », Tomme, fresh and ashen goat cheese, olive jam and green salad

Menu Dégustation- Tasting Menu 65€

Le soir uniquement, boisson non incluse / For dinners only, drinks not included

Notre Chef Guillaume LEMELLE sélectionne les meilleurs plats de sa carte pour vous faire vivre un instant de pur plaisir en vous faisant découvrir ses créations

Our Chef Guillaume LEMELLE selects the best dishes of his menu to make you live a moment of pure pleasure by making you discover his creations

Amuse Bouche + Entrée + poisson + viande + Prédessert + dessert + café ou thé
Amuse Bouche + fish + meat + pre-dessert + dessert + coffee or tea

Le Comptoir des
LOS