Comptoir

RUE DE LA MER
Fécamp

Le comptoir est au bar, de ce comme nous les aimons. Des produits frais et sans et saison avec des plats travaillés sans passion.

Frédéric & Gilles Coisnon

APÉRITIFS

Gin Bombay Tonic 20cl	12.50
Eau vanyl 4L(x4)	12.50
Kir breton 12,5cl	6.50
Whisky 4cl	9.50
Martini 4cl	6.00
Pastis Breton «Fy jaune» 4cl	7.20
Cocktail de monsieur 20 cl	12.50
Bière pression 25 cl	5.20
Cidre brut de Kerveguen 12,5cl	6.00
Spritz 20cl	11.80
(aperol, prosecco et eau pétillante)	
Champagne Devaux	11.80 / 52cl
Grande réserve	62.00 / 75 cl
Prosecco Rosato Dolce Terre	6.90 / 52cl
Jean prélinot bulles (bio)	27.00 / 75 cl

BIÈRES

D'antielli Ecbat 3doucles (Pomelos)	6.50
D'antielli Ecbat 3doucles (Pomelos)	6.50
D'antielli Fresh 3doucles (Pomelos)	7.00

SANS ALCOOL

Nectar à jus du monsieur 33cl	3.80
Cryo plant en fines bulles 75cl	4.40
non-alcoolisé	
Limonade Pétrus 25cl	4.80
Cola / Cola Zéro 25 cl	4.80
Verre de jus de pomme artisanal	4.00
25cl	
Ginger beer 25cl	4.80

SANS ALCOOL

Jambon à la coupe 80g	12
Assiette de fromages affectionnés et affinés par Yann Marie	13
Fromches spécialité Terre et Mer:	7,50/
d'anchois salaison	petit
fumées et sauciisse d'Hélène	
Tartare de saumon de la baie d'Etretat	
par nos amis pêcheur d'aiguin de	
Fécamp	
Croque aprèvif	9,50

À PARTAGER

Jambon à la coupe 80g	12
Assiette de fromages affectionnés et affinés par Yann Marie	13
Fromches spécialité Terre et Mer:	7,50/
d'anchois salaison	petit
fumées et sauciisse d'Hélène	
Tartare de saumon de la baie d'Etretat	
par nos amis pêcheur d'aiguin de	
Fécamp	
Croque aprèvif	9,50

MENU

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
— 35

ENTRÉE - PLAT
— 29

PLAT - DESSERT
— 29,50

ENTRÉE DU MENU	15.00
PLAT DU MENU	21.00
ASSIETTE DE FROMAGES	13.00
SELECTIONNES ET AFFINES PAR YANN MARIE	
DESSERT DU MENU	10.50

ENTRÉES

Velouté de saison	
ou	
Complétez Rosa «plus signature»	
ou	
Terrine de la Baie, compotée d'oignons et réduction de Porto	
ou	
Salade de Tartre de Lapin Nature, sauce au citron	
ou	
Crapaudine St-Jacques dans la coque et poêlée, vapeur de gingembre (+5,50)	

PLATS

Fricko de Petit Bateau, ingrédients et garniture de saison	
ou	
Tempeh de riz de parfaqui et légumes du jardin, sauce Pho (vegetal sans oeuf, pecco ou gluten, sans lactose, sans tomate, sans poisson	
ou	
Viande d'Orvrage saisonnière et pommes de terre vitesse	
ou	
Crapaudine St-Jacques dans la coque et poêlée, vapeur de gingembre (+5,50)	

DESSERTS

Notre sélection de desserts du Fécamp et La Baie

ROSÉS

AOP Côtes de Provence 2022	
Château Grand Boise	
75cl	32
Rosé du moment	
12,5cl	7

BLANCS

Crémant du Layon	
Beaulieu 2020	
Château Pierre Bise	
12,5cl	9
75cl	42
Languedoc «Le petit comptoir»	
Domaine Guillaume	
12,5cl	6
75cl	30
VDP Mer & Coquillages 2021	
Domaine Jaïmes Meyer	
12,5cl	7,50
75cl	36
Muscimon sur Loire «Rigodon» 2022	
Domaine Chamois	
12,5cl	8
75cl	40
VDP La Jonnée Soleil 2022	
Cyril Fhal et Alexis Dumesnil	
12,5cl	8
75cl	40
Crozes Hermitage «Lumière» 2022	
Domaine Delhomo	
75cl	49

ROUGES

Côteaux de l'Ardèche «Petit»	
Selore 2022 Château de la Selve	
12,5cl	6,5
75cl	32
VDP Uzo Vin la Nuit 2022	
Cyril Fhal	
12,5cl	8
75cl	40
AOC Corse « Le lotu du cerfu »	
2021 Domaine Vico	
12,5cl	7,5
75cl	37
VDP «Le attendant les coquins»	
2020 Domaine du petit manoir	
Loic Horn	
12,5cl	7,50
75cl	38
VDP Carignole 2022 Mylène Bru	
12,5cl	8
75cl	37
Macon Bouverie Pommeraille 2021	
Domaine Regnard	
75cl	39
Minervois 2021 «Schiste» and	
Domaine Jaïmes	
Jaïmes Jean Baptiste Sensi	
75cl	38

DIGESTIFS

Rhum L'arrangé du moment 4cl	7,20
Rhum Diplomatico Reserva 4cl	7,20
Eau de vie de moment	
Nonthanmer 4cl	7,20

CAFÉS

Expresso & allongé	3
Café au lait	3,40
Cappucino	5
Decaffiné	3,20
Chocolat chaud maison	5

THÉS

Earls ASTE, jasmin du chi, thé et mode à Paris	4,20
Thé vert pamplemousse,	
bergamote et verveine	
Thé vert Gunpowder	
Bouches fruits rouges	
Thé noir Earl Grey bergamote	
Thé noir Sans-sucrages	

INFUSIONS

L'amant Vrin, champ à vinne, lie et mode à Paris	4,20
Verveine Citron du jardin	
Sauge de mieux pousse Rosa	
«Jardin Anis»	
Menthe du jardin	

Gilles Coisnon-restaurant 2022

Gilles Coisnon-restaurant

Cette description est mise-à-jour sur les suggestions du Comptoir. Merci-de-s des-trous-ses-ses affichés sur cette carte-ce-ques à-ces-ques-s.

RUE DE LA MER
FÉCAMP

PAIEMENTS ACCEPTÉS
Espèces, Cb sans sans - sans-ce-ques
Lapin, Chèques, Cb Visa
Mastercard, Cétaqui cartaqui

Chèques-déjeuner à-vous-ment-ment-ce-ques-ce-ques

Toute commande de dessert-ce-ques-ce-ques-ce-ques