Comptoir

RUE DE LA MER
Fécamp

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

Prix nets à Table Comme

APÉRITIFS

Gin Bombay Sunn 20cl	15,50
Ice coral 12,5cl	16,50
Kir breton 12,5cl	8,50
Whisky Bowen Armoik 4cl	9,50
Martini 4cl	6,00
Punts Bevon (Ty jamor 4cl	7,20
Cocktail du chef 20cl	16,00
Kir pêche ou cassis 12,5cl	8,50
Cidre brut de Kerrogant 12,5cl	6,00
Spritz 12,5cl	15,50
Kir Royal, pêche, pomme et ras el hanout	18,50
Champagne Devaux	13,50 / 52cl
Crémant cuvée	65,00 / 75 cl
Prosecco Bonotto Delle Tesse	6,00 / 52cl
Sirop préféré Sodas 5cl	27,00 / 75 cl

BIÈRES

D'intérêt Ribon (blonde/Pomelo)	6,50
D'intérêt Ribond (ambrée/Pomelo)	6,50
D'intérêt Gwenale (golden ale/ Pomelo)	6,50

SANS ALCOOL

Jus de pomme artisanal 25cl	4,90
Cryo plus ou lisses bulles 75cl (au accumulé)	4,40
Limonade 25cl	4,80
Breizh Cola Breizh Cola Zero 33 cl	4,80
Boissons vivantes canette 25cl	4,90
Cocktail sans alcool 20 cl	10,00
The glacé breton (Emile Ansel)	4,80

A PARTAGER

Jambon à la coupe 80g	12
Assiette de fromages affectionnés et affinés par Yves Roy *4 varietés*	11
Planches apéritives Yves et Mer: *7 pièces: saumon, rillettes de poissons, tartinable d'hiître, Rillettes, tonin de Lajoer fumée par nos soins et terrine d'algues de Roscoff*	7,20/ pers.

MENU

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
— 35
ENTRÉE - PLAT
— 28
PLAT - DESSERT
— 25,50

ENTRÉE DU MENU	13,00
PLAT DU MENU	18,00
PLAT A PARTAGER X 2, par pers.	28,00
ASSIETTE DE FROMAGES	13,00
SELECTIONNÉS ET AFFINÉS PAR LOIC MARIE	
DESSERT DU MENU	10,50

ENTRÉES

Velouté de saison

ou

Comptoir Kraz *selon signaturé*

ou

Terrine de La Berte, compotée d'oignons et réduction de Porto

ou

Salade de Tartre de Lajoer Marine, sauce au citron

ou

Assiette d'huîtres crusoise Marson Legos (6 pièces)

PLATS

Poêlée de Petit Barème, légumes de saison vinaigrette et gnocchi de terre rôtiés

ou

Tempeh de riz de pamplemousse et légumes de saison vinaigrette *Plus vegetal sans aucun produit en gluten, sans lactose, sans cassoulet, sans protéine*

ou

Viande d'élevage raisonné, légumes de saison vinaigrette et pommes de terre rôtiés

ou

Le plat à partager à deux : Feuilles de la mer (+15,00€ pers)

ou

Menu enfant (moins de 12 ans)

ENTRÉE , PLAT , DESSERT
— 22

ENTRÉE , PLAT, DU PLAT , DESSERT
— 28

DESSERTS

Notre sélection de desserts du Fécamp de La Berte

en fonction de l'arrivage et de l'inspiration du chef

ou

Assiette de fromages affectionnés et affinés par Yves Marie (+12,50 pers)

ROSÉS

Cuvaux D'Arc en Provence Domaine Salaver 12,5cl	10 / 7

BLANCS

Pachamma Du Vin Bib 2022 Domaine Capmartin 12,5cl	9 / 6
Sancerre 2022 Roman Guilmeau 12,5cl	12 / 8
Sancerre Blanc «Antimère 100% Sauvignon» Maxime Boisset 12,5cl	14 / 10
Cuvée Du Brisse «Du Wine's Lands» 2021 Matthieu Barret 12,5cl	10,50 / 7
Cuvée Du Brisse «Du Wine's Lands» 2022 Matthieu Barret 12,5cl	10,50 / 7
VDF «Bouchon» 2022 Jean Baptiste Sommaville 12,5cl	10,50 / 7
Macon-Villages «Clos Saint Pierre» 2022 Franck Chapoulous 12,5cl	9 / 6
Crozes Hermitage «Lavaux» 2022 Domaine Delhomme 75cl	44

ROUGES

Bordeaux «Les Grenaches» 2019 Château Malartic Lagravet 12,5cl	7 / 5
IGP Côte de Vérmeille «La Lance» 2021 Bruno Duchêne 12,5cl	9 / 6
VDF «Sylph» 2021 Justin Lorieux & Patrick Bouju 12,5cl	9 / 6
VDF «Mazenne» 2022 Maxime Cornonnier 12,5cl	10,50 / 7
Terroses du Larzac 2021 «Noir Terre» Mas des Chemins 12,5cl	9,50 / 6
VDF 2021 «Sacalambre» Les Mangeurs D'Pierre 75cl	43

DIGESTIFS

Rhum Clairvoyant de monnoir 4cl	7,20
Whisky Bio Saint-Ile de Grenade 4 cl	9
Eau de vie de monnoir Nouhamme 4cl	7,20
Liqueur	7,20

CAFÉS

Expresso & allongé	3
Café au lait	3,40
Cappuccino	4
Décaféiné	3,20
Chocolat chaud maison	5

THÉS

Earls ATTE, jasmin du thé, bio et made in France

The noir bases sauvages et basilic	4,20
The vert Gunpowder	
Rooibos fruits rouges	
The noir Earl Grey bergamote	
The noir bases sauvages *pomme, fraise, myrtille, mure, cassis*	

INFUSIONS

Thym du pedlin	4,20
Menthe du jardin	

Gift Clairvoyant

Cette distinction est décernée sur les compétences des Maîtres Restaurateurs et des trois-cents artisans cuisiniers exigeants à qui ils apportent.

RUE DE LA MER
FÉCAMP

PAIEMENTS ACCEPTÉS

gcu TTC en sous sous : service compris
Lapin, Lièvre, Gibiers, Ch'ton
Montecul, Chiquet, calamos

Chiquet chaqueuxd'a mon
Montecul: lièvre en sauptiron

Toute commande de dessert ou menu après 21h00 sera facturé 10€ supplémentaire

Toutes commandes de menus et plats spécifiques, Vegan, Végétarien, Sans lactose, Sans viande, Sans poisson, Sans crustacés, Sans coquillages, Sans gluten, Sans lait, Sans cassoulet, sans sauce, sans protéine, sans cornichons, sans oignons, sans ail, sans poireau, sans tomate, sans pomme de terre, sans champignon, sans fromage, sans dessert, sans pain, sans beurre, sans sel, sans sucre, sans poivre, sans piment, sans moutarde, sans vinaigre, sans citron, sans huile, sans cidre, sans bière, sans vin, sans alcool, sans café, sans thé, sans infusion, sans eau, sans glace, sans glaçon, sans pain, sans farine, sans levure, sans lait