



LE COMPTOIR
DE LA **LICORNE**



LES BIÈRES pression

	25cl	50cl
Pelforth blonde 5,5° <i>À la fois ronde et désaltérante</i>	3,40€	6,20€
Ciney blonde 7° <i>Blonde belge de fermentation haute traditionnelle</i>	4,50€	8,00€
Ciney brune 7° <i>Brune foncée aux reflets acajou, fermentation haute</i>	4,90€	7,90€
Mort subite lambic blanche 4,2° <i>Délicatement acidulée et rafraîchissante</i>	4,60€	8,10€
Mort subite lambic krielk 5,5° <i>Acidulée et fruitée</i>	4,40€	8,00€
Lagunitas IPA 6,2° <i>Franche amertume et le côté fruité des agrumes</i>	4,60€	8,50€
Hapkin 8,5° <i>Ronde et fruitée</i>	4,90€	8,90€
Picon bière	4,40€	8,40€
Panaché	3,40€	6,20€
Monaco/bière sirop	3,80€	6,60€

LES SOFTS

Coca, Coca zéro, Coca cherry 33cl	3,80€
Perrier 33cl	3,70€
Schweppes (<i>tonic ou agrumes</i>) 25cl	3,70€
Orangina 25cl	3,70€
Fanta Orange 25cl	3,70€
Tropico - Tropical 25cl	3,70€
Fuze Tea 25cl	3,70€
Limonade 25cl	2,50€
Diabolo 25cl	2,80€
Sirop à l'eau 25cl	2,10€
Thé glacé 25cl <i>framboise, citron, pêche</i>	3,70€
Lait 25cl	2,50€
Lait sirop 25cl	2,80€
Vittel bouteille 25cl	2,60€
Jus de fruit Granini 25cl <i>orange, ananas, fraise, mangue, abricot, tomate, pomme</i>	3,70€
Rondelle de citron	0,20€

Sirops :

grenadine, fraise, pêche, menthe, coco, violette, mûre, pomme verte, citron, citror, cerise, cassis, framboise, vanille, banane, kiwi, mirabelle, pulco citron vert, bonbon.

LES BIÈRES bouteille

Bière du sorcier 33cl <i>Fruitée et florale, légèrement houblonnée</i>	5,90€
Heineken 0.0 25cl (<i>sans alcool</i>)	4,90€
Chimay bleu 33cl 9° <i>Mariage entre des arômes de fruits et un délicieux chocolat</i>	6,30€
Lindemans pêcheresse 25cl 2° <i>Arômes de pêche et de sucre Candi</i>	5,10€
Duvel 33cl 8,5° <i>Bouquet épice accompagné de notes d'agrumes</i>	6,30€

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc 10cl <i>Cassis, pêche, mûre, framboise</i>	3,80€
Kir royal <i>Cassis, pêche, mûre, framboise</i>	8,70€
Coupe de champagne 10cl	
Joseph Perrier Brut	7,10€
Joseph Perrier Rosé	8,70€
Joseph Perrier Blanc de blancs	8,20€
Ratafia 8cl	5,20€
Ricard 2cl	3,10€
Martini rouge ou blanc 6cl	4,80€
Campari 6cl	4,80€
Porto rouge ou blanc 6cl	4,30€
Suze 4cl	3,90€

LES WHISKYS/ BOURBONS et ALCOOLS

Ballantine's 4cl	5,50€
Jameson Irish Whiskey 4cl	6,50€
The Glenlivet Founder's Reserve 4cl	7,50€
Jack Daniel's 4cl	7,00€
Aberlour 10 ans 4cl	7,60€
Baby Whisky 2cl	2,90€
Vodka 4cl	5,50€



LES MOJITOS

4cl d'alcool minimum	Simple	Double
Original mojito <i>Havana especial, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier</i>	7,50€	12,80€
Royal mojito <i>Havana especial, champagne, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne</i>	9,80€	16,60€
Fruity mojito <i>(fraise ou framboise ou cerise ou ananas ou mandarine ou passion) Havana especial, menthe fraîche, citron vert, purée de fruit, Perrier</i>	7,80€	13,60€

LES COCKTAILS

4cl d'alcool minimum	
Piña colada 20cl <i>Havana especial, ananas, chantilly, purée de coco</i>	7,80€
Sex on the beach 12cl <i>Vodka, cranberry, ananas, liqueur de melon</i>	7,80€
Gin tonic 16cl <i>Gin beefeter, Schweppes tonic</i>	8,50€
Gin tonic pink 16cl <i>Gin beefeter pink, Schweppes tonic</i>	8,80€
Expresso Martini 12cl <i>Kahlúa, vodka, expresso, sucre de canne</i>	7,80€
Aperol spritz 16cl <i>Aperol, Prosecco, Perrier</i>	7,80€
Punch lorrain 16cl <i>Mirabelle, Pulco, sucre, Perrier, menthe fraîche</i>	7,80€
Americano <i>Campari, Martini rouge, Perrier</i>	7,70€

LES COCKTAILS sans alcool

Virgin piña colada 20cl <i>Ananas, chantilly, purée de coco</i>	5,80€
Virgin mojito 20cl <i>Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier</i>	5,80€
Virgin fruity mojito 20cl <i>(fraise ou framboise ou cerise ou ananas ou mandarine ou passion) Menthe fraîche, citron vert, purée de fruit, Perrier</i>	6,30€
Pink lady 16cl <i>Orange, ananas, cranberry, Pulco citron vert, sirop de grenadine, sirop de coco</i>	5,80€

LES COCKTAILS chauds 4cl d'alcool

Irish Coffee <i>Jameson, sucre, café, chantilly</i>	7,90€
French Coffee <i>Cognac, sucre, café, chantilly</i>	7,90€
Cuban Coffee <i>Rhum, sucre, café, chantilly</i>	7,90€
Italian Coffee <i>Amaretto, sucre, café, chantilly</i>	7,90€
Champagne Coffee <i>Marc de champagne, sucre, café, chantilly</i>	7,90€

LES EAUX





	50cl	100cl
Eau minérale	3,20€	4,80€
Eau gazeuse	3,50€	5,00€

LES BOISSONS chaudes

CAFÉ STANISLAS 100% PUR ARABICA

Espresso	1,90€
Ristretto	1,90€
Allongé	2,10€
Grand café	3,10€
Noisette	2,00€
Café crème	2,20€
Allongé crème	2,50€
Grand crème	3,30€
Cappucino	3,90€
Latte macchiato	3,90€
Café viennois	4,10€
Chocolat chaud (blanc ou traditionnel)	3,40€
Chocolat viennois	4,20€
Thés ou infusions	3,10€
<i>Thés : thé vert menthe, thé vert, thé fruits rouge, thé earl grey</i>	
<i>Infusions : verveine, verveine menthe, camomille, tilleul, rooibos</i>	
Lait chaud	2,40€
Supplément lait	0,40€

CARTE DES VINS

LES CHAMPAGNES	10cl		Bouteille
Joseph Perrier Brut	7,10€		47,00€
Joseph Perrier Rosé	8,70€		57,00€
Joseph Perrier Blanc de blancs	8,20€		52,00€
LA SÉLECTION DE NOTRE CAVISTE 			
Cyrus Brut signature			35,00€
Cyrus Brut rosé			39,00€
LES VINS ROUGES	14cl	20cl	Bouteille
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Nuiton-Beaunoy	5,20€	6,90€	23,00€
Morgon Jambon père et fils	4,90€	6,60€	22,00€
Crozes-Hermitage Maison Ogier			30,00€
Côtes du Rhône Enfant Terrible	4,90€	6,30€	20,50€
Château Franc le Maine			
Saint-Emilion grand cru			45,00€
LA SÉLECTION DE NOTRE CAVISTE 			
Bordeaux Château Baron Haut Médoc			22,00€
LES VINS BLANCS	14cl	20cl	Bouteille
Pinot blanc Domaine Klipfel	4,70€	6,20€	21,00€
Côtes de Gascogne moelleux Uby n°4	5,30€	7,10€	22,00€
Sancerre blanc Domaine Crochet	5,80€	7,70€	26,00€
IGP Pays d'Oc Chardonnay les Javelles	4,70€	6,10€	20,00€
LA SÉLECTION DE NOTRE CAVISTE 			
Bourgogne blanc Les Terres Secrètes Chardonnay			24,00€
LES VINS ROSÉS	14cl	20cl	Bouteille
Côtes de Provence	4,90€	6,40€	21,00€
LA SÉLECTION DE NOTRE CAVISTE 			
Gris de Carcassonne			23,00€

LES ENTRÉES

Nos 6 escargots au beurre persillé Maison	9,80€
Assiette de saumon Gravlax maison	13,90€
Foie gras frais fait maison et ses toasts au pain d'épice	17,90€
Quiche Lorraine dans sa pure tradition	9,90€

LES SALADES

Salade Vosgienne traditionnelle <i>Salade, oeufs durs, croûtons, lardons, crème, pommes de terre Sarladaises</i>	15,30€
Salade César Crispy <i>Salade, poulet pané, parmesan, croûtons</i>	15,30€
Salade de gésiers confits <i>Salade, gésiers, croûtons, crème, pommes de terre Sarladaises</i>	15,30€
Salade camembert pané <i>Salade, camembert pané, croûtons, lardons, pommes de terre Sarladaises</i>	15,50€

LES FLAMMS maison

Les bases Crème

La Traditionnelle <i>Oignons, lardons, emmental</i>	12,10€
La gourmande aux champignons <i>Oignons, lardons, emmental, champignons frais</i>	12,30€
L'Alsacienne <i>Oignons, lardons, emmental, munster</i>	12,30€
La Chèvre/Miel <i>Oignons, chèvre, jambon, emmental, miel</i>	12,80€

Les bases Tomate

La Reine <i>Jambon, emmental, mozzarella, champignons frais</i>	12,50€
La Fromagère <i>Munster, emmental, mozzarella, chèvre</i>	12,90€
La Champêtre <i>Lardons, jambon, emmental, mozzarella, champignons frais</i>	13,10€
Petite salade garnie	2,50€

LES MOULES frites maison

7/7

Moules Marinières <i>Vin blanc, échalotes, oignons</i>	15,90€
Moules à la crème <i>Vin blanc, échalotes, oignons, crème</i>	16,90€
Moules sauce Champagne <i>Vin blanc, échalotes, sauce Champagne</i>	17,90€
Moules au Comté <i>Vin blanc, échalotes, comté</i>	17,50€



LES POISSONS

GARNITURE AU CHOIX

Pavé de saumon frais à l'huile d'olive, sauce beurre blanc	18,90€
Noix de Saint Jacques, sauce Champagne	22,90€
Fish and chips de cabillaud, sauce tartare	16,90€
Filet de Saint-Pierre sauce champagne	19,30€

Nos garnitures

Frites maison, riz sauvage, linguines, butternut rôties	2,50€
---	-------

Nos sauces

Munster, comté, poivre, moutarde à l'ancienne, crème champignons, tartare	1,20€
---	-------

LES VIANDES savoureuses

UNE GARNITURE AU CHOIX

Le tartare de boeuf au couteau	17,90€
Brochette d'onglet de boeuf mariné (sauce au choix)	18,90€
Faux filet Limousin XXL (300g, sauce au choix)	24,50€
Traditionnel steak haché charolais (150g), munster ou à cheval	15,50€
Jambonneau braisé au Munster (500g - attente 20 min)	22,90€
Escalope de veau crème champignon frais	17,50€
Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne	16,50€
Blanquette de veau façon grand-mère	17,50€
Magret de canard rôti sauce miel et framboise	22,90€

Nos garnitures

Frites maison, riz sauvage, linguines, butternut rôties	2,50€
---	-------

Nos sauces

Munster, comté, poivre, moutarde à l'ancienne, crème champignons, tartare	1,20€
---	-------

LES BURGERS du Comptoir

	Simple	Double
Chicken Burger <i>Filet de poulet pané aux cornes flakes, salade, cheddar, bacon crispy, sauce burger maison</i>	16,90€	
Burger l'Original <i>Steak haché Charolais 150g, cheddar, salade, bacon crispy, sauce burger maison</i>	16,90€	24,90€
Burger Montagnard <i>Steak haché Charolais 150g, salade, raclette, bacon crispy, sauce burger maison</i>	17,60€	25,40€
Burger Camembert <i>Steak haché Charolais 150g, salade, camembert, bacon crispy, sauce burger maison</i>	17,60€	25,40€
Burger Comté <i>Steak haché Charolais 150g, salade, comté, bacon crispy, sauce moutarde à l'ancienne</i>	17,90€	25,90€

Nos garnitures

Frites maison, riz sauvage, linguines, butternut rôties	2,50€
---	-------

Nos sauces maison

Munster, comté, poivre, moutarde à l'ancienne, crème champignons, tartare	1,20€
---	-------

LES LINGUINES

Au saumon frais <i>Saumon frais, sauce au beurre blanc</i>	16,90€
Aux Saint-Jacques <i>Saint-Jacques, sauce champagne, beurre blanc</i>	18,90€



L'assiette DE FROMAGES

Camembert, Comté, Munster

6,90€

LES GOURMANDISES

La crème brûlée craquante au pain d'épice	6,70€
Profiteroles maison, chocolat chaud et amandes	6,80€
Baba au rhum bouchon artisanal et sa chantilly maison	7,50€
Fondant au chocolat maison	7,50€
Le tiramisu dans la pure tradition	6,70€
Mousse au chocolat maison	6,90€
Tourte aux pommes confites maison	8,90€
Le chou façon Belle Hélène, poire et chocolat	7,70€
Le café gourmand en 4 actes	8,90€
Île flottante maison	6,90€
Boule supplémentaire	2,00€
Supplément chocolat, coulis, chantilly	1,00€



LES GLACES et sorbets

LES COUPES GLACÉES 3 BOULES :

Coupe Dame Blanche <i>Vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	7,50€
Coupe Café Liégeois <i>Vanille, café, sauce café, chantilly</i>	7,50€
Coupe Chocolat Liégeois <i>Vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	7,50€
Coupe Framboise Chocolat <i>Vanille, framboise, chocolat chaud, chantilly</i>	7,50€
Coupe Colonel <i>Sorbé citron, vodka</i>	8,50€

PARFUMS DES GLACES :

Vanille bourbon, chocolat, café, caramel beurre salé, biscuit rose de Reims et Marc de Champagne, fraise

PARFUMS DES SORBETS :

Citron, ananas, framboise

Coupe 1 boule	2,50€
Coupe 2 boules	4,30€
Coupe 3 boules	5,50€
Boule supplémentaire	2,00€
Supplément chocolat, coulis, chantilly	1,00€

LES DIGESTIFS et RHUMS de DÉGUSTATION

Get 27, Get 31 4cl	4,90€
Eau de vie (poire, mirabelle) 4cl	5,00€
Baileys 4cl	4,90€
Rhum Cane XO french 43° 4cl	9,00€
Rhum Roble V Ultra Anejo 40° 4cl	9,00€
Rhum Copalli Cacao bio 40° 4cl	8,50€

LA SÉLECTION
DE NOTRE CAVISTE



Cognac 1er cru Maison Bouju VS 4cl	7,50€
Bas Armagnac VSOP Maison Delord 4cl	7,50€

LES GAUFRES

Gaufre au sucre et sa boule vanille, chantilly	5,90€
Gaufre dame blanche chantilly	7,50€
Gaufre caramel Liégeois chantilly	7,50€
Gaufre Nutella et glace vanille chantilly	7,50€
Gaufre chocolat Liégeois chantilly	7,50€

LES SUGGESTIONS du jour

Voir notre ardoise
*Uniquement le midi du lundi au vendredi
et hors jours fériés - quantité limitée*

FORMULE À 11€

Plat du jour uniquement

FORMULE À 15,50€

Plat du jour et gourmandise

LES MENUS

LE MENU KID'S 9,90€

1 sirop à l'eau

Assiette de jambon blanc

OU filet de poulet pané
aux corn flakes

OU steak haché Charolais (+2€)

2 boules de glace au choix

OU fondant au chocolat

LE 42€ Signature

(7j / 7 Midi et soir)

Foie gras de canard maison et ses toasts

OU saumon gravlax

Magret de canard rôti , sauce miel et framboise

OU poêlée de noix de Saint Jacques sauce champagne

Café gourmand

OU fondant au chocolat maison

