LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

Le Comptoir Bourrelly

Du déjeuner au dernier verre…
Carte servie de mardi à samedi de 12h à 14h et 19h à 22h

Nos Grignotages

Pissaladière « comme à Nice » 25 €
Notre houmous, pain grillé 20 €
*Sélection de charcuterie ou fromage 22 €
Anchoïade et légumes croquants 22 €

Le grand plateau à partager

Pissaladière, houmous, sélection de charcuterie, légumes croquants en anchoïade, tapenade, pain et gressin
50 €

Entrée, Plat / Plat,Dessert 45 €

Entrée, Plat et Dessert 49 €

Nos Entrées

Soupe de poisson, croutons à l'ail et rouille	18 €
Oeuf parfait aux champignons, émulsion romarin	22 €
Os à moelle rôti à la ciboulette, jus de viande aux légumes	18 €

Nos plats du moment

Notre pêche du jour	34 €
La pièce du boucher annoncée de bouche à oreille	32 €
Pâtes aux senteurs de sous-bois, lard et échalotes	28 €
Le mijoté du moment	28 €

Nos desserts

Cookie, fondant, amandes, noisettes, chocolat, caramel, servi chaud et sa glace vanille	18 €
La salade de fruits	18 €
Le dessert du jour	18 €
Notre coupe glacée café liégeois glace vanille , ristretto et streuzel café	18 €

1 Verre de vin de notre sélection 12cl, eau 75cl, boisson chaude - 12 €
Notre verre de vin selectionné pour le comptoir 12cl - 8 €

Le menu pour les minots (moins de 13 ans)

Une viande ou un poisson (avec accompagnement au choix)
sélection de glaces
20 €

* Plats servis de 12h à 22h

Prix nets, service compris.
Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes, nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.
Origine de la Viande: FRANCE et UE

LA BASTIDE BOURRELLY
Mathias Dandine

Le Comptoir Bourrelly

From lunch to the last drink...
Menu served from tuesday to saturday
from 12pm to 2pm & from 7pm to 10pm

Snacking to share

Pissaladière bread « like in Nice » 25€
Our houmous, toasts 20€
*Cold meat or cheese selection 22€
Crispy vegetables with anchoiade 22€

The large board to share

Pissaladière bread, houmous, cold meat assortment, crispy vegetables with anchoiade, tapenade, bread and gressinis 50€

Fist Course, Main / Main, Dessert 45 €

First course, Main and Dessert 49 €

First Courses

Fish soup, bread crust with garlic and “Rouille” mayonnaise	18€
Slow-cooked egg with mushrooms, rosemary foam	22€
Bone marrow, chives, gravy and vegetables	18€

The Mains

The fish of the day	34€
Our butcher’s cut, announced by our team	32€
Mushrooms pasta, onion and bacon	28€
The simmered dish of the moment	28€

Desserts

Molten cookie, almond, hazelnut, chocolate, caramel, served warm with vanille ice cream	18€
Fruits salad	18€
Dessert of the day	18€
Our “Café Liégeois”, chantilly cream, vanilla ice cream, coffee and crumble	18€

1 glass of wine 12cl, water 75cl, hot drink - 12€
Our selected glass of wine for the Comptoir 12cl - 8€

Children’s Menu (under 13)

A meat or fish (side at your convenience)
and a dessert
20€
* Courses served from 12pm to 10pm*

Prices include tax and service / / Allergen list on request.
Meat origin: France and EU