

Les Cocktails (12,5cl au moins)

Mojito classic (rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, soda, sucre de canne) 8 €

Mojito Champagne (rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, champagne, sucre de canne) 9€

Piña Colada (rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas et lait de coco) 8€

Les apéritifs

Kir vin blanc ou rouge IGP Côtes de Gascogne cassis, mûre, pêche, framboise 12cl 4.50€

Coupe de Champagne ou Kir Royal 12cl 9 €

Pastis 51, Ricard 2 cl 4€,

Martini Rosso, Bianco, Dry, Porto rouge ou blanc, Suze 5cl 6 €

Gin Generous, Rhum blanc, Get 27 et Get 31 5cl 6€

Américano 9 €

Whiskys (4cl)

The Hakushu, Nikka whisky grain 10 €

Charolais Malden, Michel Couvreur Special Vatting, Blossoming auld sherried, Pale single-single, Black Malden,

Aberlour 16 ans, Big Peat, 12€

Bieres pressions & Bieres bouteilles 33cl

	<u>25cl</u>	<u>50cl</u>
Paulaner Blonde	3.60€	6.90€
Loburg Blonde	4.50€	8.00€
Panaché, Monaco (Paulaner)	3.60€	6.90€

Les softs & jus de fruits

Coca cola, coca cola light, coca zéro, Perrier 33cl 3.30 €

Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes, Ice Tea pêche, limonade 25cl 3.30 €

Granini: Ananas, fraise, orange, abricot, pomme, ACE (pago) & tomate (25cl/20cl) 3.50 €

Boissons chaudes

Café express Illy ou Décaféiné 1.80 €	Noisette 1.90€
Double café, 3.50€	Café crème, 3.50€
Capuccino 3.50 €	Chocolat chaud 3.50 €
Chocolat ou café viennois 4.00€	Irish coffee 8.50€

Nos variétés de thé & infusions 3.50 €

Earl Grey, Darjeeling, thé vert à la menthe, fruits rouges Tilleul, Tilleul et menthe, verveine, verveine, caramel et menthe

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération

COMPTOIR
St-Sébastien
CUISINE BISTRO & TRADITION



Bonne nouvelle pour les amoureux des vrais bistrots parisiens

Un incontournable de la cuisine française

Le Comptoir Saint Sébastien est une adresse emblématique du registre de la cuisine française traditionnelle et généreuse, créée dans les années 1900.

*Nous vous invitons à prendre le temps d'un moment savoureux et découvrir ce lieu via :
Son histoire, sa cuisine, son décor, son équipe.*

Un large choix s'offre à vous : à la carte, renouvelée chaque jour, on retrouve les spécialités traditionnelles - la plupart issues des recettes d'origine de la famille Vincenot - qui suivent toujours les saisons, le gibier, les produits du marché,

Le pain est fabriqué

La grande carte des vins de domaines et de propriétaires et le tout dans le seul but de promouvoir notre belle région de Bourgogne

La carte Saint Sébastien

Pour commencer

Panacotta au chèvre de crottin de Chavignol, tagliatelle de légumes 9€

Pressé de fromage de chèvre et jambon cru d'Auvergne, salade de jeunes pousses 9€

Terrine de campagne aux noisettes, salade de jeunes pousses 9€

Petit tartare de thon rouge « albacore », huile de soja et sésame et salade de jeunes pousses 9€

Salade de magret fumé et cerneaux de noix 8€

Grosses crevettes roses décortiquées, Tartare d'ananas au piment d'Espelette 9€

Les saveurs de la mer (Selon arrivage)

Tartare de saumon et d'olive citronnée, Salade de jeunes pousses 16€

Filet de truite poêlé, boulgour « bio » aux légumes d'été et jus corsé 18€

Les Saveurs estivales

Grande salade de melon d'ici ou d'ailleurs et jambon cru d'Auvergne 15€

Grande salade de magret fumé, framboises, cerneaux de noix et pois gourmand 16€



Un plat fait maison et élaboré sur place à partir de produits bruts.

Plats avec * sont sans gluten sauf toasts et glaces / Viandes sans gluten et sans sauce.

Nos prix sont exprimés en TTC

Moyens de paiement acceptés Espèces, carte de bleue/Visa, American Express, chèque et ticket restaurant

Les Saveurs de la terre

Tartare de bœuf français de race charolaise coupé au couteau et piment d'Espelette, pommes de terre sautées et salade 16€

Magret de canard français rôti, purée de patate douce et sauce aux framboises 20€

Faux filet de bœuf d'origine française grillée, pommes sautées et légumes, sauce au poivre 25€

Filet de bœuf français de race charolaise flambé au whisky et fricassée de légumes d'été 33€

Nos assiettes de fromages gourmandes

Croustillant d'époisses AOC, et salade de jeunes pousses 8€

Assiette de 3 fromages et salade de jeunes pousses 9€

Les Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité (10 Min de cuisson) 9€

Ananas rôti caramélisé, sorbet ananas (glace artisanale le chariot des glaces) 8€

Café ou thé ou déca gourmand (selon l'humeur du chef) 7.50€

Moelleux au chocolat et piment d'Espelette, glace vanille (glace artisanale le chariot des glaces) 8€

Millefeuille de framboises à la crème chiboust au citron vert façon Saint Sébastien 9€

Abricots rôtis au thym, glace fruit de la passion (glace artisanale le chariot des glaces) 8€

Crêpes à la crème chiboust au citron vert, pêches blanches et fruits rouges 8€