

LES COMPTOIRS Automne / Hiver 2026-27

LES MENUS DU CHEF VINCENT THIESSÉ



Quelles saveurs vous attendent cet hiver ?

Depuis plusieurs années, nous partageons avec vous notre passion de la cuisine et notre savoir-faire. Notre conviction : une cuisine préparée avec le cœur fait de chaque pause déjeuner un moment gourmand et convivial.

Avec les premiers frimas, je prends plaisir à cuisiner pour vous les trésors de saison : potimarrons, champignons, poires, pommes et bientôt agrumes. Place aux plats mijotés, aux tartes et aux tourtes tout juste sorties du four, sans oublier les saveurs méditerranéennes et de nos régions.

Cet engagement se prolonge dans notre démarche RSE : privilégier les produits de saison et réduire nos emballages et nos déchets.

Découvrez notre carte Hiver 2026-2027 et régalez-vous !



Vincent Thiessé & Pascal Noyer



COMPTOIR REGIONS 2.0

TOUTES LES SAVEURS DE FRANCE POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEURS*

/ 620g par convive

COMME À L'APÉRO - 60g

- Pain grillé / fromage cervelle des Canuts / poivre
- Gaufres salées / champignons / comté

LES PETITES ENTRÉES - 60g

- Pâté en croûte de canard / endives / vinaigre de Xérès
- Tartare de betteraves / chèvre frais / noix / persil

LES PLANCHES - 80g

- Assortiment de charcuteries régionales
- Cornichons, pains et beurre

LES SALADES - 80g

- Poireaux / œufs durs / agrumes / huile de cumin
- Vinaigrette de lentilles / carottes / mâche / grenade

LES TARTES - 60g

- Pissaladière / oignons / olives
- Flamiche / poireaux / crème fraîche

LES PLATS CHAUDS - 100g

- Tourte / pommes de terre / crème fraîche / persil
- Effiloché de canard / potiron / chapelure de pain d'épices
- Bouillabaisse / poissons / bouillon safrané

LES FROMAGES - 60g

- Buffet de fromages de nos régions, sélectionnés par notre Maître Fromager Eric Lefèvre - MOF - Fromagerie de Paris, 75012
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

LES DESSERTS - 120g

- Poire au vin / cassis
- Flan pâtissier
- Mousse au chocolat / éclats de pistaches
- Salade d'agrumes / épices / menthe / meringue



* Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

COMPTOIR EAT'ALY

TOUTES LES SAVEURS DU SOLEIL POUR UN COMPTOIR HAUT EN COULEURS*

/ 620g par convive

LES PLANCHES ET ANTIPASTI - 80g

- Bresola / cecina / dinde fumée / légumes grillés / gressins
- Beurre / cornichons / câpres / olives

LES PIZZAS À PARTAGER - 60g

- Tomate / artichauts / olives / origan / mozzarella
- Tomate / bresaola / pesto / parmesan / mâche

LES SALADES - 80g

- Fenouil / mandarine / grenade / menthe / pecorino
- Pâtes / légumes grillés / agrumes / coriandre

LES PETITS PLATS FROIDS - 40g

- Burrata / huile de truffe / pousses d'épinards / citron confit
- Carpaccio de betteraves / copeaux de parmesan / pesto

FOCACCIA GOURMANDE - 80g

- Ricotta / huile d'olive / champignons / persil plat
- Tapenade / pousses d'épinards / tomates confites

LES PLATS CHAUDS - 100g

- Mini penne / crème champignons / parmesan
- Thon / risotto / sauce tomate / olives / origan
- Poulet à la cacciatore

LES FROMAGES - 60g

- Buffet de fromages, sélectionnés par notre Maître Fromager Eric Lefèvre - MOF - Fromagerie de Paris, 75012
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

LES DESSERTS - 120g

- Tiramisu / café / cacao / grué
- Clafoutis / pommes / pistaches
- Cantucci / Amaretti / biscuits citron
- Salade de fruits / limoncello / zestes de citron vert
- Fruits frais de saison



* Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

COMPTOIR NATUREL & FLEXITARIEN

UNE CUISINE PLUS SAINES ET PLUS RESPECTUEUSE DE LA PLANÈTE, QUI PRIVILÉGIE LES PRODUITS BRUTS, LES LÉGUMES ET LES FROMAGES, TOUT EN RÉDUISANT LA PLACE DE LA VIANDE. *

/ 620g par convive

LE VELOUTÉ DE SAISON - 80g

- Potiron / lait d'amandes / graines de courge

LES FOCACCIAS - 60g

- Chèvre / fenouil / orange / poivre
- Houmous / pousses d'épinards / oignons rouges

LES QUICHES VEGGIES - 60g

- Carottes / chou croquant / ricotta / raisin secs
- Patates douces / muscade / graines de chia / persil

LES PETITS PLATS FROIDS - 60g

- Découpe de burrata / citron confit / huile de truffe
- Tartare de saumon / mangue / citron vert / coriandre

LES BOLS SANTE - 80g

- Riz / edamame / mangue / betteraves / carottes / sésame noir
- Riz / haricots rouges / concombre / maïs / grenade / sésame doré
- Sauce soja salée / sucrée / sauce aigre douce

LES COCOTTES À DÉGUSTER –

- Cassoulet de la mer
- Carottes / épices / pois chiches / grenade
- Veau / estragon / moutarde de Dijon / pommes de terre grenailles

LES FROMAGES - 60g

- Buffet de fromages, sélectionnés par notre Maître Fromager Eric Lefèvre - MOF - Fromagerie de Paris, 75012
- Confitures / pains / fruits frais / fruits secs / beurre

LES DESSERTS - 120g

- Pommes / poires / crumble
- Gâteau aux noix / fromage blanc
- Crème pistache / éclats de brownies
- Petits fours secs et gourmandises

