

## Les desserts

Assiette de fromages affinés ..... 12,90€

♥ Tiramisu Kinder ultra gourmand ..... 10,90€  
Mousse Kinder, biscuit cuillère, chocolat, noisettes, Kinder

Trilogie de crème brûlée ..... 9,90€  
Vanille, Orange, Pistache

Moelleux au chocolat ..... 10,90€  
Crème anglaise à la fève de Tonka, chantilly

♥ Tartelette framboise ..... 10,90€

Île flottante, coulis caramel beurre salé ..... 8,90€

La fameuse profiterole géante à partager ..... 17,90€  
Choux croustillants et fondants, glace vanille Bourbon de Madagascar, nappés de sauce chocolat chaud maison

Café glace ..... 6,40€  
Café expresso et 1 boule de glace au choix

Café gourmand ..... 11,50€

Le P'tit + : digestif gourmand ..... 13,50€  
Shot de Cointreau\*, Menthe-Pastille\* ou rhum arrangé\* et ses mignardises

Ferdi Coffee ..... 10,90€

- Angevin au Cointreau\*
- Irish au Whisky\*
- French au Cognac\*
- Jamaïcain au Rhum\*

Sucre de canne, café, chantilly.

## Le Coin du Glacier

Dame Blanche ..... 9,50€  
2 boules glace vanille, coulis de chocolat, chantilly, amandes grillées

Nougat glacé coulis de framboise ..... 9,90€

Vacherin revisité ..... 9,90€  
Meringue, 2 boules de glace au choix, coulis de framboise, chantilly

### Votre Création

Coupe 2 boules ... 5,50€ / Coupe 3 boules ... 7,50€

Supplément ..... 2,00€

Chantilly, sauce caramel ou coulis de chocolat

#### Nos crèmes glacées

Caramel au beurre salé de baratte et sel de Guérande IGP

Vanille Bourbon de Madagascar

Chocolat noir suisse

Café 100% pur arabica au café de Colombia IGP

Pistache avec éclats de pistaches grillées

Menthe verte aux copeaux de chocolat

#### Nos sorbets plein fruit

Fraise Senga Sengana

Framboise Meeker

Fruit de la Passion

Ananas du Costa Rica

Mangue Alphonso d'Inde

Citron Vert du Mexique



100 % Fabrication Artisanale Française  
par des artisans glacières diplômés d'État !



Facebook



Instagram

Brunch tous les dimanches de 11h00 à 14h30  
#comptoirferdinand

Prix nets, service compris.

\*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



## Les grignotages

À partager, ou pas !

### Sardines millésimées

**La Perle des Dieux, Saint-Gilles-Croix-de-Vie ... 7,90€**  
Boîte de 115 g, toasts grillés, beurre AOP

**Guacamole 4 pers ..... 11,90€ ..... 2 pers ..... 6,00€**  
Écrasé d'avocat, menthe, citron, Tabasco

**Tapenade d'olives 4 pers .... 11,90€ ..... 2 pers ..... 6,00€**  
et focaccia

**Saucisson à la pièce 150 g à découper ..... 6,00€**

**Planche mixte 4 pers... 21,90€ ..... 2 pers ..... 11,00€**  
Charcuterie & fromages

**La planche des copains 4 pers.. 27,50€ .. 2 pers .. 13,90€**  
Nems, crevettes Kataïfi, finger de fêta à la menthe, Crispy Chicken

## Les entrées

**Gravlax de bœuf au parmesan ..... 10,90€**

**Brioche crousti-fondante, gambas snackées ..... 13,90€**  
Mayonnaise citron

**Foie gras parfumé au Layon ..... 16,50€**  
Chutney de griottes et brioche toastée

**Cheesecake salé avocat et saumon fumé ..... 10,90€**  
Biscuits crackers, cream cheese, avocat, saumon

## Les salades

**Bowl de saumon ..... 19,90€**  
Blé fumé, granola, saumon fumé, avocat, asperges vertes, pomme Granny Smith

**Salade César au poulet crispy.....19,90 €.....aux gambas Kataïfi.....22,90€**  
Œuf de caille, jeunes pousses, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises séchées, oignons frits

**Burratina ..... 20,90€**  
Burrata, jambon italien, tapenade, croûtons, tomates cerises séchées, pesto, jeunes pousses

**Salade thaï ..... 22,90€**  
Nems, crevettes marinées, tomates cerises séchées, nouilles chinoises, légumes croquants, salade, sauce chili

## Les poissons

**Pavé de saumon beurre blanc citron vert ..... 25,90 €**  
Tagliatelles à l'encre de seiche

**Filet de Saint-Pierre coulis de poivron ..... 27,90 €**  
Légumes grillés

**Fish & Chips (English style) ..... 20,90 €**  
Sauce tartare

## Les viandes

**Pièce du Comptoir ..... 26,50€**  
Pièce de bœuf sélectionnée par nos soins, sauce au choix, frites maison

**Magret de canard sauce poivre vert ..... 25,90€**  
Pommes de terre grenailles sarladaises

**Tajine de poulet au citron ..... 23,90€**  
Semoule, légumes

**Côte de veau à la plancha (300 g) ..... 29,90€**  
Jus réduit à l'ail, patates douces rôties miel et romarin

Sauce au choix :

Échalote, Gorgonzola, Poivre Vert

Sauce supplémentaire ..... 2,00€

Garniture supplémentaire ..... 4,00€

## Le fast good

**Coquillettes à la truffe ..... 25,90€**  
Carpaccio de truffes, pancetta

**Gourmandise chèvre chaud ..... 21,90€**  
Bruschetta, butternut, panais, betterave, crème fraîche au vinaigre de framboise, tomates cerises séchées, oignon rouge, chèvre

**Carpaccio de bœuf au pesto .... Simple .. 11,90€ ... Double .. 18,90€**  
Frites maison

**Tartare italien ..... 21,90€**  
Préparé par nos soins ou non, bœuf VBF (180 g), parmesan, tomates confites, pesto, oignon rouge, frites maison

**Tartare à la truffe ..... 22,90€**  
Préparé par nos soins ou non, bœuf VBF (180 g), mayonnaise, tartufata, parmesan, oignon rouge, lamelles de truffe, frites maison

**Burger du Comptoir ..... 19,90€**  
Pain multi-graines, steak haché VBF façon bouchère, bacon, Comté fondant, tomate, compotée d'oignon, sauce secrète du Comptoir, frites maison

**Chicken burger croustillant ..... 19,90€**  
Pain multi-graines, poulet Crispy, tomates confites, oignon rouge, Cheddar fondant, cornichons aigres-doux, sauce Ferdinand, frites maison

**Veggie burger gourmand ..... 19,90€**  
Pain multi-graines, falafels de betterave, sauce pesto, pois maraichers, pickles de concombre, frites maison

Extra :

Steak supplémentaire ..... + 4,00€

Poulet croustillant ..... + 3,00€

Bacon grillé ..... + 2,00€

Œuf au plat ..... + 2,00€

 Plat végétarien

 Les coups de cœur de Ferdinand !

Liste des allergènes disponible sur demande.

## L'ardoise du marché




Du lundi au vendredi  
uniquement le midi - hors jours fériés  
Découvrez les choix du menu affichés en salle.

Entrée / plat ou plat / dessert ..... 21,90€  
Entrée / plat / dessert ..... 26,90€

Dans la limite des stocks disponibles.

## Les vins au verre\*





### VERRES BLANCS

 Anjou Blanc AOC ..... 4,50€  
Savennières AOC ..... 6,90€  
Chardonnay Bourgogne AOC ..... 6,50€  
 Ventoux AOC ..... 5,50€  
 Coteaux du Layon AOC ..... 6,50€

### VERRES ROSÉS

 Rosé de Loire AOC ..... 5,50€  
Chinon Rosé AOC ..... 6,00€  
Puech-Haut Argali Languedoc AOC ..... 6,50€

### VERRES ROUGES

 Anjou Rouge AOC ..... 4,50€  
 Anjou Villages AOC ..... 5,50€  
 Saint-Nicolas de Bourgueil AOC ..... 5,90€  
Pinot Noir Bourgogne AOC ..... 6,50€  
 Côtes du Rhône AOC ..... 5,50€  
Pic Saint-Loup AOC ..... 6,90€  
Médoc AOC ..... 6,90€

### VERRES BULLES

Saumur Brut AOC ..... 6,50€  
Champagne Haton AOC ..... 12,90€

## Menu des p'tits Ferdinand

12,50€

Mini Kids Fish, ou steak haché ou hot-dog,  
accompagné de frites

2 boules de glace ou Mini Fondant au chocolat crème anglaise