

Les desserts

Assiette de fromages affinés 12,90€

Fromage gourmand et son verre de vin du moment ... 16,90€

Les Churros de Ferdinand sauce chocolat 9,90€

♥ Mochis glacés (3 parfums au choix) 9,90€
Praliné, noix de coco, sésame noir, fleur de sakura, mangue passion, citron vert yuzu

♥ La Tête dans le Bol 10,90€
Mousse chocolat, chantilly, copeaux de chocolat

Baba au rhum vieux 10,90€
Savarin, Rum Vieux Plantation XO, chantilly*

Cheesecake Spéculoos caramel 9,90€

Profiteroles choux craquelins 11,90€

Café Glacé 6,50€
Café expresso et 1 boule de glace

Café Gourmand 11,50€

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

Ferdi Coffee 11,50€

- 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 de glace vanille, coulis de chocolat, chantilly, amandes grillées

Colonel 9,90€
*2 boules de glace citron vert, vodka**

Coupe façon Snickers 9,90€
2 boules de glace caramel, coulis de chocolat, praliné cacahuète

Omelette Norvégienne 9,90€
*Glace vanille, flambée au Cointreau**

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

Cassis de France

Mangue Alphonso d'Inde

Citron Vert du Mexique



100 % Fabrication Artisanale Française

par des artisans glaciers diplômés d'État !



Facebook



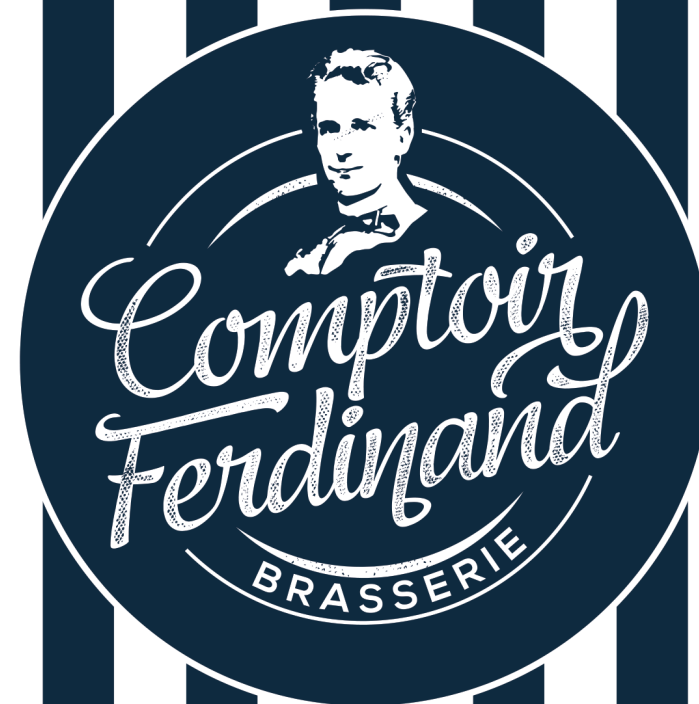
Instagram

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

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

Panier de frites 4,50€

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 Kataifi, finger de feta à la menthe, Crispy Chicken

Les entrées

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

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

Profiteroles d'escargots 11,90€
Escargots d'élevage français Jacot-Billey, pâte à choux, beurre d'ail, jeunes pousses

  **Saint-Marcellin rôti au miel 10,90€**

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 Kataifi.....22,90€
Œuf de caille, jeunes pousses, sauce César, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises séchées, oignons frits

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

Les poissons

 **Lotte en croûte de lard 28,90€**
Mousseline de butternut, chou romanesco

Saumon crème de petits pois 25,90€
Pois maraîchers, tagliolini à l'encre de seiche

Fish & Chips (English style) 21,90€
Sauce tartare

Les viandes

Pièce du Comptoir 28,50€
Pièce de bœuf sélectionnée par nos soins, sauce au choix, frites maison

 **Parmentier de canard 23,90€**
Écrasé de pommes de terre, effiloché de canard

Suprême de Poulet Fermier Label Rouge, Crème de champignons 22,90€
Risotto au parmesan

 **Mignon de Porc au cœur de Chorizo et Comté affiné 24,90€**
Crèmeux de maïs au paprika fumé, patates douces rôties

Sauce au choix :

Échalote, Gorgonzola, Poivre Vert, Cheddar

Sauce supplémentaire 2,00€

Garniture supplémentaire 4,50€

Le fast good

 **Ramen au bouillon thaï 22,90€**
Ramen, pois maraîchers, carotte, chou rouge, chou romanesco

Bruschetta Paysanne 22,90€
Bruschetta, Saint-Marcellin, pommes de terre, lardons, oignons caramélisés, emmental râpé

 **Camembert rôti charcutier 24,90€**
Camembert rôti 150 g, assortiment de charcuteries, pommes de terre grenaille, ail confit

 **Tartare Angevin 22,90€**
Préparé par nos soins ou non, bœuf VBF 180 g, tomme angevine fermière d'Andard, andouille, oignon rouge, sauce miel moutarde, frites maison

Tartare à la truffe 23,90€
Préparé par nos soins ou non, bœuf VBF 180 g, mayonnaise, tartufata, parmesan, oignon rouge, lamelles de truffe, frites maison

Classic ——— XL
(2 steaks)

Burger de canard 20,90€ 24,90€
Pain noir, rôsti de pomme de terre, effiloché de canard, cheddar, oignon rouge, sauce barbecue

Burger Raclette 20,90€ 24,90€
Pain gratiné, steak haché VBF façon bouchère, raclette au lait cru, bacon grillé, compotée d'oignons, sauce moutarde miel

Chicken Burger 20,90€ 24,90€
Pain multi-graines, poulet Crispy, tomate confite, oignon rouge, cheddar, cornichons aigres-doux, sauce Ferdinand

 **Veggie Burger Gourmand 20,90€**
Pain multi-graines, pané de blé à l'emmental et aux épinards, sauce pesto, pois maraîchers, mesclun, frites maison

 **15 minutes**
de préparation

 Les coups de cœur
de Ferdinand !

 Plat
végétarien

Liste des allergènes disponible sur demande.

L'andoise 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

Chardonnay Vin de France 6,50€

 Anjou Blanc AOC 4,50€

Savennières AOC 6,90€

 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

Pinot Noir Vin de France 6,50€

 Anjou Rouge AOC 4,50€

 Anjou Villages AOC 5,50€

 Saint-Nicolas de Bourgueil AOC 5,90€

 Côtes du Rhône AOC 5,50€

Pic Saint-Loup AOC 6,90€

Médoc Château La Tour de By AOC 6,90€

VERRES BULLES

Saumur Brut AOC 6,50€

Champagne Haton AOC 12,90€

Menu des p'tits Ferdinand

12,90€

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

2 boules de glace ou Churros coulis de chocolat