

LE COMPTOIR

BAR À VINS
CAVE ET TAPAS, SALADE
PLAT DU JOUR, TRAITEUR

1 RUE DE LA HARPE - 78610 SAINT-LÉGER-EN-YVELINES - TÉL. 01 34 86 33 04 - WWW.LECOMPTOIRDESAINTELEGER.FR
OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 10h À 15h ET DE 18h À 00h - lecomptoir.st.leger

LE COMPTOIR VOUS PROPOSE UNE CARTE DU TERROIR AFIN DE METTRE EN AVANT NOS PRODUITS RÉGIONAUX ET LEURS PRODUCTEURS. NOUS SOMMES FIERS DE TRAVAILLER AVEC EUX ET LES REMERCIONS DE LEUR TRÈS PRÉCIEUSE COLLABORATION.

Yveline Saumon fumé

La Bossière École
Saumon fumé, tarama, blinis.

La Maison Conquet

Laguiolle
Sélection de fromages au lait cru.
Charcuterie en AOC viande d'Aubrac
qui demeure fidèle à la tradition
de la grande salaison.

La Volcelest

Bonnelles
Une brasserie artisanale en vallée de Chevreuse,
labellisée bio pour plus d'authenticité.

Le pain du Moulin des Moissons

Grosrouvre
Pain au levain naturel sur une base de farine de seigle
et de miel.

Et aussi...

Des vins en culture biodynamique visant de façon générale, à réhabiliter,
dynamiser et intensifier la vie organique dans le milieu où vit la vigne.

Charcuterie ibérique de chez Willy Dupouts, pata negra y serano, jambon cru
espagnol élaboré dans la tradition; affianage 24 mois.

Ecocinelle

Gallius
Nos fruits et légumes viennent de petits producteurs situés à moins de 60 km
de notre région et sont issus d'une agriculture raisonnée.

ASSIETTE DU COMPTOIR

Assiette aveyronnaise – AOC Aubrac

Jambon d'Aubrac, coppa, saucisson, terrine, chorizo, salade

10⁵⁰

Assiette fromagère

Assortiments de fromages de chèvre et de vache en « AOC fermier »

10⁵⁰

Assiette mixte

Mixte assiette aveyronnaise et fromagère

10⁵⁰

Assiette Sud-Ouest

Salade verte, crudités, magrets de canard fumés, gésiers de canard, œuf poché

12⁰⁰

Assiette océane

Saumon fumé et blinis, lit de salade, tarama, œufs de lompe, anchois

12⁰⁰

Assiette ibérique

Pata negra, Serrano, noix de sanglier, Lomo, tomates séchées, salade

15⁰⁰

Camembert rôti au miel

Coppa, salade, toasts

10⁵⁰

Ravioles à la truffe blanche

Crème de champignons, jambon de pays, salade

13⁰⁰

LES TAPAS

Les plateaux de dégustations de tapas (10⁰⁰ /pers.)

Coppa	Tapenade de poivrons
Jambon de l'Aubrac	Houmous
Chorizo doux	Tapenade d'olives
Saucisson au fromage	Rillettes de thon
Lomo (+1 ⁵⁰ €)	Tomates séchées
Pata Negra (10 ⁰⁰ € les 100gr)	Poivrons marinés
Bœuf séché (+1 ⁵⁰ €)	Anchois marinés
Serrano (+1 ⁵⁰ €)	Petits chèvres frais marinés
Fromage d'Aubrac	

LA PORTION
3⁵⁰

Toutes les tapas sont accompagnées de pain, cornichons, beurre, toasts

ET POUR FINIR

Les desserts maison

Crème brûlée, mousse chocolat, tiramisu caramel ou fruits rouges

4⁰⁰

Le café gourmand

6⁵⁰

Le dessert du jour

5⁰⁰

Glaces et sorbets - artisan glacier (2 boules)

4⁵⁰

LES BRUSCHETTAS

Bruschetta thon

Tomate, fromage, poivrons grillés, thon

8⁵⁰

Bruschetta anchois

Tomate, fromage, anchois marinés

8⁵⁰

Bruschetta classico

Tomate, fromage, jambon cuit

8⁵⁰

Bruschetta chèvre

Tomate, fromage de chèvre, persillade

9⁵⁰

Bruschetta chorizo

Tomate, fromage, aubergines grillées, chorizo

9⁵⁰

Bruschetta saumon

Fromage, crème fraîche, saumon fumé, citrons, aneth

10⁵⁰

Bruschetta quatre saisons

Tomate, fromage, artichauts grillés, poivrons grillés, champignons des bois

10⁵⁰

Bruschetta au speck

Tomate, fromage, speck (jambon fumé au bois de hêtre), persillade

10⁵⁰

Bruschetta périgourdine

Tomate, fromage, champignons des bois, magret de canard fumé

10⁵⁰

LES ENCAS DU COMPTOIR

Croque monsieur mammoth salade

un œuf (+1⁵⁰ €)

Tartine de cabecou chauds lard et miel

Œufs à la coque mouillettes

Jambon blanc ou saumon fumé, salade, fromage

Bagel parisien

Fromage frais persillé, jambon blanc, coleslaw, salade

Bagel norvégien

Fromage frais ciboulette concombre, saumon fumé, coleslaw, salade

Bagel newyorkais

Moutarde au miel, bœuf séché, coleslaw, cornichons, salade

8⁵⁰

Ardoise de saumon fumé

Blinis crème fraîche, tarama

Ardoise gascogne

Magrets de canard, gésiers de canard, terrine, toasts

Ardoise de foie gras maison

Confiture de figues, toasts

Ardoise ibérique (+1⁵⁰ €)

Pata negra, serrano, lomo, confit de tomates séchées

Ardoise de fromages fermiers

Tous nos produits sont coupés à la demande. Merci de votre compréhension en cas d'attente.
Privatisation de la salle pour événements ou anniversaire à partir de 20 personnes.

LES VINS ROUGES

SAINT-ÉMILION *Tour du Pas Saint-Georges - 2009* 31⁰⁰
 LALANDE DE POMEROL *Pavillon Beauregard - 2009* 33⁰⁰
 MEDOC *Château la Tour de By - 2011* 32⁰⁰

MENETOU SALON *Domaine Jean Teiller - 2012* 25⁰⁰

AB SAUMUR CHAMPIGNY *Château de Chaintres les sables - 2014* 26⁰⁰

CROZE HERMITAGE *Papillon, Gilles Robin - 2013* 27⁰⁰

AB VACQUEYRAS *Domaine Montirius - 2012* 27⁰⁰

BOURGOGNE PINOT NOIR *Clé de Fa - 2009* 22⁰⁰

VOLNAY *Philippe Boire - 2011* 35⁰⁰

POMMARD *Philippe Boire - 2011* 35⁰⁰

CABARDES *Comme Autrefois - 2003* 22⁰⁰

AB PIC SAINT LOUP *Château Lascaux, Carra - 2013* 25⁰⁰

BANDOL *Domaine Tempier - 2009* 35⁰⁰

CORSE *Baie de Calvi domaine camelu* 24⁰⁰

LES VINS BLANCS

CHASSAGNE MONTRACHET *1er cru - 2012* 56⁰⁰

CHENIN DE MERCUÈS - 2012 26⁰⁰

SAINT ROMAIN *Christophe Buisson - 2012* 36⁰⁰

MENETOU SALON *Domaine Jean Teiller - 2011* 25⁰⁰

CHABLIS *Vieilles vignes - vignoble Dampt - 2014* 27⁰⁰

AB LANGUEDOC SALITIS *100% Viognier - 2013* 25⁰⁰

SAUTERNES «So» *de Bastor - 2010* 28⁰⁰

LES VINS ROSÉS

BANDOL *Domaine Tempier* 30⁰⁰

AB PROVENCE *Domaine de Turenne* 24⁰⁰

CORSE *Clos Landry* 26⁰⁰

LES CHAMPAGNES

CHAMPAGNE *Philipponnat brut* DEMI-BOUTEILLE 24⁰⁰ BOUTEILLE 45⁰⁰

CHAMPAGNE *Philipponnat rosé* BOUTEILLE 48⁰⁰

ALCOOLS

GRENACHE MUTÉ SUR GRAINS *Salitis - 12 cl* 5⁰⁰

VIN BLANC MOELLEUX *Gros Manseng - 12 cl* 5⁰⁰

KIR *Mûre ou pêche - 14 cl* 4⁰⁰

VOLCELEST *Bière locale blonde, ambrée, brune - 33 cl* 3⁵⁰

BOISSONS CHAUDES

 Cafés Grands Crus Nespresso

ESPRESSO 2⁰⁰ CAPUCCINO 4⁰⁰

DOUBLE ESPRESSO 4⁰⁰ THÉ OU INFUSION 2⁸⁰

CAFÉ CRÈME 2⁵⁰

GRAND CRÈME 3⁸⁰

SODAS ET JUS DE FRUITS

PERRIER, ORANGINA, COCA ZÉRO, COCA COLA, ICE TEA 3⁵⁰

JUS DE FRUITS - bio 25 cl 3⁵⁰

Vins au verre

	VERRE 14 cl	POT DE 25 cl	POT DE 50 cl	BOUTEILLE
	4 ⁰⁰	6 ⁵⁰	12 ⁰⁰	18 ⁰⁰

Rouge	{	BORDEAUX GRAVES <i>Château les Tourelles</i> CÔTES DU RHÔNE <i>Château Gigognan</i> AB CHINON <i>Cuvée des Clozeaux</i>
Blanc	{	LOIRE <i>Domaine de Pierrette</i> UGNI COLOMBARD <i>George Vigouroux</i> COTEAUX D'AIX <i>Domaine du Roy René</i>
Rosé	{	VALLÉ DU TORGAN <i>Château de Nouvelles</i>

Nous vous souhaitons un agréable moment de dégustation.



HOTEL TERMINUS

chambres garnies et appartement meublés
cuisine bourgeoise

déjeuners : 2fr. - dîners : 2fr. 50

café, billards, piano, salon de coiffure
salle de spectacle et de bal

cour, écurie
remises, garage



ENVIE DE NOUS DIRE QUELQUE CHOSE ?



Cet espace est destiné à recueillir vos réflexions, vos pensées, vos idées, vos œuvres picturales... N'hésitez donc pas !