



**BAR - BRASSERIE - RESTAURANT**

Ouvert du lundi au vendredi de 6h30 à 1h

Et le week-end de 9h à 1h.

Service continu de 12h à 23h.

Happy Hour de 16h à 23h.

Place de la Canourgue, 2 rue de l'Hôtel de Ville, 34000 Montpellier

04.67.60.30.79 - @comptoirdelarc\_mtp

# TAPAS

- 🌿 **AVOCADO TOAST**  
Pain de campagne, guacamole, fêta, pickles  
d'oignons rouge et roquette. .... 7,50€
- 🌿 **CAMEMBERT RÔTI (145g)**  
Huile de truffe ..... 7,50€
- 🌿 **BURRATA**  
Sauce tomate piment/gingembre  
& crumble huile d'olive ..... 8,00€
- 🌿 **BONBONS REUNIONNAIS**  
Farine pois chiche, piment, curcuma,  
cumin, gingembre, oignons, ciboulette ..... 6,00€
- CREVETTES SNACKÉES**  
Confit de tomate épicé, piment, gingembre, riz..... 8,00€
- 🌿 **HOUMOUS PATATES DOUCES**  
Agrumes, tahini, coriandre ..... 7,00€
- ACCRAS**  
Sauce sweet chili ..... 8,00€
- POULET PANÉ**  
Sauce cajun ..... 7,00€
- POULET PANÉ CORÉEN**  
Épicé, coriandre ..... 8,00€
- 🌿 **FRITES DE PATATES DOUCES** ..... 7,00€
- 🌿 **PETITE SALADE VERTE**  
Crudités ..... 4,00€
- 🌿 **ST MARCELLIN RÔTI IGP**  
Miel, thym ..... 7,50€
- NEMS (4 pièces)**  
(cochon), menthe, salade, sc sweet chili (coriandre) ..... 8,00€
- 🌿 **FRITES MAISON**  
Sauce cajun ..... 7,00€

# PLATS

## TARTARE JAPONAIS

Tartare de bœuf coupé au couteau, wasabi, gingembre, échalote, coriandre, sauce soja, huile de sésame et agrumes, frites maison, salade. .... 18,50€

## STEAK D'ESPADON GRILLÉ

Haricots verts, carottes, sauce crack thaï. .... 17,50€

## SALADE CÉSAR

Poulet pané, bacon, parmesan, sauce césar, ciboulette. .... 18,00€

## PIÈCE DU BOUCHER

(200gr) Frites maison, sauce maison ..... 18,00€

## CREVETTES CHIMICHURRI

Crevettes snackées, nouilles soba & sauce chimichurri (persil, coriandre, ail, citron vert, huile d'olive & piment rouge) ..... 17,00€

## BURGER COMPTOIR

Bœuf, cheddar, cornichons, ketchup, frites maison, sauce cajun. .... 18,50€

## BURGER POULET PANÉ

Bacon, guacamole, frites de patate douce, sauce au yaourt. .... 18,00€

## CEVICHE DE SAUMON

Ceviche de saumon mariné aux agrumes, lit de roquette et grenade. .... 18,00€

## SALADE BO-BUN

Nems (cochon), bœuf, nouilles de riz, crudités, coriandre, vinaigrette asiatique (nuoc mam, sauces soja, vinaigre de riz, menthe), cacahuètes. .... 19,00€



## GNOCCHIS AUX ARTICHAUTS

Gnocchis poêlés, artichauts braisés, roquette et tomates cerises, sauce vinaigrette au romarin et parmesan. .... 16,50€

## VEGETARIEN

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

# DESSERTS

## TARTELETTE CARAMEL BEURRE SALÉ

Ganache chocolat noir & fleur de sel ..... 7,00€

## COOKIE FONDANT

Chocolat, noisettes & boule de glace vanille ..... 8,00€

**TIRAMISU COULIS DE MANGUE** ..... 7,00€

## GRANOLA BOWL

Yahourt grec, granola maison & copeaux de chocolat  
(flocon d'avoine, noix de pécan, amande, noisette, miel,  
vanille, beurre de cacahuète )

Topping au choix : - Miel & ananas  
- Caramel fleur de sel  
- Pâte à tartiner .....

**AFFOGATO** ..... 8,00€

Café expresso & 1 boule de glace vanille .....

**GAUFRE** ..... 5,00€

Caramel beurre salé, chantilly, sucre glace ou pâte à tartiner .....

**GLACES ARTISANALES** ..... 5,50€

De chez "Marc Labrousse" :  
Vanille, Café, Caramel, Chocolat (sorbet), Fruits rouges ou Stracciatella  
1 BOULE : 4,50€ | 2 BOULES : 6,00€ | 3 BOULES 7,00€

# CAFÉS GOURMANDS

## CAFÉ + DEMI GAUFRE

Nappage au choix ..... 7,00€

## CAFÉ + BOULE DE GLACE

Parfum au choix ..... 5,50€

## CAFÉ + DEMI GAUFRE + BOULE DE GLACE

Nappage au choix & Parfum au choix ..... 8,00€

# FROMAGE

## SAINT MARCELIN IGP

Salade verte & crudités ..... 7,50€

# LA CAVE

## VIN ROUGE

	12cl	50cl	75cl
<b>POMPETTE BIO</b>			
IGP Cotes de Thongue .....	4€	16€	24€
<b>BASIC INSTINCT BIO</b>			
Syrah, vin naturel, sans sulfites .....	5€	20€	30€
<b>LE CARIGNAN DE L'AMITIÉ</b>			
IGP Côtes de Thongue, Carignan .....	6€	24€	36€
<b>LITTLE PARCEL BIO</b>			
Pic Saint Loup, Syrah-Grenache-Mourvèdre .....	7€	25€	37€

## VIN BLANC

	12cl	50cl	75cl
<b>CHARDONNAY BIO</b>			
IGP Pays d'Oc, 100% Chardonnay .....	4€	16€	24€
<b>FABIOLA BIO</b>			
Viognier, IGP VDF Gard .....	4,5€	18€	24€
<b>PETIT GRAIN MOELLEUX BIO</b>			
100% Muscat .....	5€	20€	30€
<b>MANPOT BIO, FÛT DE CHÊNE</b>			
IGP Cotes de Thongue, Cabernet .....	5,5€	20€	30€
<b>LES INFUSIONS BIO</b>			
Pinot noir, Vin naturel .....	6€	24€	36€

## VIN ROSE

	12cl	50cl	75cl
<b>BUZZA ROSÉ BIO</b>			
IGP St Guilhem le Desert, Syrah .....	4€	16€	24€

## VIN ORANGE

	12cl	50cl	75cl
<b>LES INFUSIONS BIO</b>			
Muscat, vin naturel .....	6€	24€	36€

## BULLES

	12cl	50cl	75cl
<b>CHAMPAGNE OLIVIER ORBAND</b>			
Brut, Pinot meunier - Chardonnay .....	9€	-	70€
<b>PET'NAT BLANC DE NOIRS</b>			
100% Pinot Noir, vin naturel .....	-	-	36€

# SOFTS

## SODA

PEPSI-PEPSI MAX .....	4,00€
ORANGINA .....	4,00€
ICE TEA PECHE .....	4,00€
DIABOLO .....	4,00€
SCHWEPPEES .....	4,00€
SIROP .....	2,90€

## JUS DE FRUITS

ORANGE PRESSEE .....	4,50€
CITRON PRESSE .....	4,50€
SIBIO POMME .....	5,00€
SIBIO MULTIFRUITS .....	5,00€

## EAU

	50cl	1L
VITTEL .....	4,80€	6,50€
PERRIER .....	4,80€	6,50€

## SODA ARTISANAUX

LIMONADE .....	4,00€
KOMBUTCHA BIO .....	5,00€
GINGER BEER BIO .....	5,00€

## LES FAITS MAISON

GREEN DETOX	
Matcha, ananas, menthe, citron .....	6,00€
CITRONNADE .....	4,50€
THÉ GLACÉ	
Pêche, Citron, Menthe ou Hibiscus .....	4,50€
CAFÉ GLACÉ	
Orgeat, Vanille, Caramel ou Noisette ...	4,00€
MATCHA LATTE GLACÉ .....	5,00€

# BIÈRES

## PRESSION

	25cl	50cl
BLONDE, Phenicienne 4,2° .....	3,50€	6,00€
BLANCHE, Brewing Bear 4° .....	4,00€	7,50€
AMBRÉ, Brewing Bear 4° .....	4,00€	7,50€
HAZY IPA , Bdl 6° .....	4,50€	7,50€
Cherry Chouffe , Bière belge cerise 8° .....	4,50€	7,50€

## BOUTEILLES

CHOUFFE .....	6,00€
CHERRY CHOUFFE .....	6,00€
DESPERADOS .....	6,00€
KIRIN SANS ALCOOL .....	6,00€

