

Les Cocktails (12,5cl au moins)

Mojito classic (rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, soda, sucre de canne) 10 €

Mojito Champagne (rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, champagne, sucre de canne) 11€

Piña Colada (rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas et lait de coco) 10€

Les apéritifs

Kir vin blanc ou rouge cassis, mûre, pêche, framboise 12cl 4.50€

Coupe de Champagne ou Kir Royal 12cl 11€

Pastis 51, Ricard 2 cl 4€

Martini Rosso, Bianco, Dry, Porto rouge ou blanc, Suze 5cl 6 €

Gin Generous, Rhum blanc, Get 27 et Get 31 5cl 6€

Américano et Spritz 10 €

Bières pressions

	<u>25cl</u>	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>
Ciney Blonde	4.00€		7.30€
Arcandières (bière locale)		5.00€	8.10€
Panaché	3.80€		7.10€
Monaco	3.60€		6.90€

Les softs & jus de fruits

Coca cola, coca zéro, Perrier 33cl 3.80 €

Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes, Ice Tea pêche, limonade 25cl 3.80 €

Granini: Ananas, orange, abricot, pomme & tomate (25cl/20cl) 3.80 €

Boissons chaudes

Café express Illy ou Décaféiné 2.00 €

Noisette 2.10€

Double café, 3.90€

Café crème, 3.90€

Capuccino 4.20 €

Chocolat chaud 3.70 €

Chocolat ou café viennois 4.50€

Irish coffee 8.70€

COMPTOIR
St-Sébastien
CUISINE BISTRO & TRADITION



Bonne nouvelle pour les amoureux des vrais bistrotis parisiens

Un incontournable de la cuisine française

Le Comptoir Saint Sébastien est une adresse emblématique du registre de la cuisine française traditionnelle et généreuse, créée dans les années 1900.

*Nous vous invitons à prendre le temps d'un moment savoureux et découvrir ce lieu via :
Son histoire, sa cuisine, son décor, son équipe.*

Un large choix s'offre à vous : à la carte, renouvelée chaque jour, on retrouve les spécialités traditionnelles - la plupart issues des recettes d'origine de la famille Vincenot - qui suivent toujours les saisons, le gibier, les produits du marché,

Le pain est fabriqué

La grande carte des vins de domaines et de propriétaires et le tout dans le seul but de promouvoir notre belle région de Bourgogne

La carte Saint Sébastien

Pour commencer

Cannelloni au fromage blanc et saumon fumé, salade de jeunes pousses 9€

Tataki de thon aux saveurs d'Asie 10€

Foie gras de canard d'origine française mi cuit au vin de Cadillac, confit d'oignon 17€

Asperges blanches du Val de Loire en vinaigrette 9€

Salade de saucisse de Morteau « IGP » et salade 9€

Les saveurs de la mer (Selon arrivage)

Dos de cabillaud, risotto crémeux et sauce chorizo 22€

Les saveurs estivales

Risotto crémeux aux légumes et jus corsé 19€

Raviole aux légumes et sauce citronnée 20€

Les Saveurs de la terre

Boudin noir d'origine France poêlé, écrasée de pomme de terre et salade 20€

Faux filet de bœuf d'origine France à la plancha, pomme grenaille cuite au four et sauce au poivre 22€

Entrecôte de bœuf d'origine France, pomme grenaille cuite au four et sauce au bleu d'Auvergne 25€

Nos assiettes de fromages gourmandes

Croustillant de Brie et salade 7€

Fromage blanc sucré ou fines herbes 6€

Crottin de chavignol et salade 7€

Les Desserts

Café ou thé ou déca gourmand (selon l'humeur du chef) 7.50€

Moelleux au chocolat, sorbet fraise 8€

Compotée de fruits exotiques, pop-corn caramélisées et sorbet mangue 8€

Palette de glace façon Saint Sébastien 8€

Crumble de pommes et glace yaourt bulgare 8€



Un plat fait maison et élaboré sur place à partir de produits bruts.

Plats avec * sont sans gluten sauf toasts et glaces / Viandes sans gluten et sans sauce.

Nos prix sont exprimés en TTC

Moyens de paiement acceptés espèces, carte de bleue/Visa, American Express, chèque et ticket restaurant