

## Apéritifs

ricard, pastis 51 2cl	4.20
martini rosso, bianco 5cl	4.20
suze, salers, campari 5cl	4.10
porto rouge ou blanc 5cl	4.50
kir vin blanc* 12cl	4.10
vin de pays des côtes de gascogne	
kir royal* au champagne 12cl	8.00
mumm cordon rouge	
champagne coupe 12cl	8.00
mumm cordon rouge	
champagne btle 75cl	65.00
mumm cordon rouge	
*crème cassis, mûre, pêche ou framboise	

## Whiskies 4cl

jack daniel's, pur malt	7.00
jameson, j&b	7.00
bourbon four roses	8.00
glenfiddich	8.00

## Cocktails 7€50

tequila sunrise tequila, jus d'orange, grenadine
caïpirinha citron vert, cachaça, cassonade
ti punch rhum, cassonade, citron vert
mojito menthe, citron vert, rhume havana club, cassonade, perrier, angustura
mojito royal [8€50] menthe, citron vert, cassonade, rhume havana club, champagne, angustura
maï tai rhum ambré, rhume blanc, cointreau, sirop de sucre de canne, sirop d'orgeat, citron vert
long island ice tea tequila, rhume, gin, vodka, cointreau, coca-cola, citron pressé
planteur rhume blanc et brun, jus de fruits
piña colada coco, ananas, rhume blanc

### sans alcool 6€50

pressieux pur jus de fruits pressés
orange, citron, pamplemousse, grenadine
virgin colada coco, ananas

## Bières

pression	25cl	50cl
heineken, leffe, blanche	4.20	8.00
tango, monaco, panaché	4.20	8.00
picon bière	5.00	9.00

### bouteilles

corona, desperados 33cl	5.80
adelscott 33cl	6.00
pelforth brune 33cl	5.30
buckler sans alcool 33cl	5.00

## Softs

limonade 33cl	4.20
coca-cola / light, perrier 33cl	4.20
schweppes, gini 20cl, orangina 25cl	4.20
chocolat froid maison 33cl	4.20
lait aromatisé 33cl	4.00
thé ou café glacé 33cl	4.50
jus de fruits 20cl	4.20
orange, pamplemousse, ananas, abricot, tomate (à base de concentré)	
fruits pressés	5.50
orange, citron ou pamplemousse	

## Digestifs 4cl

cognac, calvados coquerel	8.00
bas-armagnac laubade	8.00
poire william miclo	8.00
grand-marnier, bailey's	6.50
cointreau	6.50
get 27, manzana verde	6.50
prune de souillac	8.00
alcools blancs framboise, mirabelle	8.00

## Café, Thés

café expresso, café décaféiné	2.20
double express, café crème	4.20
chocolat à l'ancienne	4.20
cappuccino, chocolat ou café viennois	4.70
thé aromatisé, infusion	4.20
irish coffee	8.00
vin chaud	5.00
grog au rhume	5.00

## Desserts maison

mousse aux deux chocolats	6.00
tarte tatin crème fraîche	6.40
chocolat et son cœur fondant crème anglaise	6.40
tiramisu	6.40
charlotte au parfum du jour	6.60
crème brûlée du jour	6.40
crumble aux pommes	6.40
cannelle et coulis de fruits rouges	
tarte américaine tarte chaude, glace vanille, sauce chocolat, amandes, chantilly	7.00

**demandez  
nos suggestions du jour !**

## Crêpes

sucre	4.20
confiture ou miel ou chocolat	4.60
grand-marnier	5.80
calvados	5.80
crêpe royale	6.50
glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes	
supplément chantilly ou boule de glace	1.80

## Gaufres

sucre	4.20
confiture ou miel ou chocolat	4.60
gaufre royale	6.50
glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes	
supplément chantilly ou boule de glace	1.80

Prix nets en euros,  
taxes et service compris (15% sur le H.T.)  
Majoration de 0€50 sur les boissons après 22h.  
La maison n'accepte pas les chèques.  
Carte bleue minimum 16€.

Net prices in euros, included service.  
Extra charge 0€50 for drink after 10pm.  
Cheks non accepted. Credit card from 16€.

LE COMPTOIR  
DU COMMERCE



1, Rue des Petits Carreaux  
75002 Paris  
Tél. 01 42 36 39 57

# LE COMPTOIR DU COMMERCE



## Côté Cave

### Blancs

	15cl	pot 46cl	75cl
vin de pays d'oc cépage chardonnay	4.70	12.50	20.00
vin de pays des côtes de gascogne	4.00	10.00	16.00

### Rosé

côtes de provence aoc celliers de ramatuelle	4.00	10.00	16.00
--	------	-------	-------

### Rouges

côtes du rhône aoc	4.20	15.00	24.00
chinon aoc	4.10	12.50	21.00
bordeaux-supérieur aoc	4.30	13.50	24.00
vin du chili la poda corta carmenère	5.00	15.00	26.00
vin de pays des côtes de gascogne domaine de mirail	4.00	10.00	16.00

## vins du monde à l'ardoise !

## Eaux

san pellegrino 50cl	4.00
evian 50cl	4.00

## Tartines

### avec frites et salade

*toasted bread served with salad and french fries*

#### italienne 13.00

pain de campagne toasté, jambon de pays, tomate, mozzarella, huile d'olive au pistou  
*toasted country bread, country ham, tomato, mozzarella, basil and garlic olive oil*

#### norvégienne 13.00

crème fraîche, ciboulette, oignons, saumon fumé, zest de citron  
*fresh cream, chive, onions, smoked salmon, lemon*

## Planchettes

#### cochonaille 12.50

pâté de campagne, filet de porc séché, rosette gamay, petit bayonnat, saucisse sèche  
*assortment of cooked and cured meats*

#### crémère 12.50

assortiment de 5 fromages  
*assortment of 5 cheeses*

#### océane 12.50

saumon fumé, crevettes roses, œufs de lumps, tarama sur toast  
*smoked salmon, shrimps, lumpfish roe, tarama with toast*

## Menu Enfant 12€

steak haché frites

+ 1 glace

+1 verre (25cl) coca-cola ou jus d'orange

Prix nets en euros,

taxes et service compris (15% sur le H.T.)

Majoration de 0€50 sur les boissons après 22h.

La maison n'accepte pas les chèques.

Carte bleue minimum 16€.

Net prices in euros, included service.

Extra charge 0€50 for drink after 10pm.

Cheks non accepted. Credit card from 16€.

## Entrées

**croustillant à la tomate** et mozzarella au basilic **6.50**  
*crispy pastry with tomato and mozzarella cheese with basil*

**terrine de campagne** **6.30**  
*country terrine*

**soupe à l'oignon façon grand-mère** **7.30**  
*onion soup*

**panaché de salade** **5.00**  
*assortment of salads*

**rémolade d'écrevisses** **8.00**  
*crayfish in remoulade sauce*

**melon au jambon de parme** **7.50**  
*melon with parme ham*

**œufs mayonnaise du commerce** **5.50**  
*hard boiled eggs with mayonnaise*

## Salades

**biquette** salade, tomate, pommes rissolées, jambon de pays et chèvre sur toast chaud **13.00**  
*salad, tomato, sautéed potatoes, country ham and toasted goat cheese*

**terroir** salade, tomate, pommes (fruit), magret fumé, haricots verts, emmental, gésiers confits **13.00**  
*salad, tomato, apple, smoked duck breast fillet, green beans, emmental cheese, preserved gizzards*

**tribecca** salade, tomates confites, aubergines grillées, poivrons grillés, raisins secs et câpres, mozzarella **13.00**  
*salad, preserved tomatoes, grilled eggplants, grilled sweet peppers, dry raisins, capers, mozzarella cheese*

**barrejo** poulet mariné, salade, copeaux de parmesan, œuf mollet, melon, tomate **13.00**  
*marinated chicken, salad, parmesan cheese, soft boiled egg, melon, tomato*

**suédoise** salade, tomate, pommes de terre, crème de saumon à la ciboulette, tarama sur toast **13.00**  
*salad, tomato, potatoes, salmon cream with chive, toasted tarama*

## Vins du Mois

## Plats

**entrecôte d'argentine** pommes rissolées à l'ail **16.50**  
*ribsteak from argentina, sautéed potatoes with garlic*

**tartare de bœuf** frites et salade **13.50**  
*raw tartare steak french fries and salad*

**pasta du jour** *today pasta* **13.00**

**confit de canard** pommes rissolées à l'ail **14.00**  
*preserved duck, sautéed potatoes with garlic*

**burger du commerce** frites et salade **14.50**  
*minced steak with french fries and salad*

**poulet sauté au wok façon thaï** riz basmati **13.50**  
*sautéed chicken with basmati rice*

**duo de thon au sésame** riz basmati **15.50**  
*two varieties of tuna with basmati rice*

**tartare de saumon** salade verte **14.50**  
*raw salmon with green salad*

**carpaccio de bœuf** et salade verte **14.00**  
*beef carpaccio with green salad*

**escalope de veau** gingembre, citron vert et purée maison **16.00**  
*veal escalope with ginger, lime and home-made mashed potatoes*