

COMPTOIR CANAILLE

Carte élaborée par le Chef Romain Brechignac

Commande et Service au Comptoir

Le coin de l'écailler

L'assiette de l'écailler - 6 Huîtres n°3, Condiment Citron & Vinaigre	13,50
Crevettes rose & dip - mayonnaise relevée au Raifort	12,50
Gambas "crispy" - tempura légère & Basilic frais	12

Grignotage et dips maison

L'œuf mimosa "signature" - crème Bouillabaisse & Poutangue	9
Patatas bravas "Roja" - pommes fondantes, crème de piquillos & estragon frais	9,50
le trio des tartinables - tarama Maison, houmous Betterave & tapenade citron confit	16
Tartinables à l'unité	Houmous 7,50 Tapenade 8 Tarama 10

Les planches (à partager)

la planche canaille - sélection de charcuteries fines & cornichons	22
La planche affinée - sélection de fromages AOP	19

Les pizzas

La Marinara (végan) - tomate, ail, origan, huile d'olive - sans fromage	10,50
La Moitié-moitié "Marseille" - duo classique : moitié fromage / moitié anchois	13,50
La Margarita - tomate, mozzarella fior di latte, basilic	13,50
La Piquante - spianata calabrese, piment, mozzarella	15,50
la Regina - jambon blanc, champignons, mozzarella	16,50
La 4 fromages - mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan	17
La Brechi "truffe" - crème de truffe, carpaccio de Truffe d'été, mozzarella	24

Le sucré

Sundae "laitier" maison— glace turbinée minute	Petit 6,00 Grand 9
Toppings au choix : passion-piment, caramel-sarrasin soufflé, fruits rouges, coeur chocolat, cookie dough	