

# BIENVENUE CHEZ CÔME

---

## Formule Déjeuner

*Entrée - Plat - Dessert à **25 €***

*Entrée - Plat où Plat - Dessert à **22 €***

*Plat seul à **19 €***

*Tous les midis, même les jours fériés !*

---

## Entrées

CARPACCIO DE TOMATE ANCIENNE,  
MELASSE DE GRENADE, NOISETTE ( F, )

SALADE DE COURGETTE, BOULGOUR, FÊTA,  
VINAIGRETTE AU MIEL, GRAINE DE COURGE  
( MOU, )

SASHIMI DE SAUMON PRE-RIGOR LAQUÉ, PONZU,  
MIEL, GRAINE DE PAVOT, SALICORNE ( P, SO, G, )

---

## Plats

ANDOUILLETTE DE TROYES, PATATAS BRAVAS,  
CRÈME DE CHAOURCE ( S, LA, MOU, A, )

PALERON DE BOEUF DE 10H, TAGLIATELLE  
DE CAROTTE, BROCOLI, JUS DE VIANDE AU  
ROMARIN ( LA, )

DOS DE CABILLAUD, POMME FONDANTE,  
COURGETTE GRILLÉE, SAUCE HOLLANDAISE ( P, LA, O, )

CONCHIGLIONI FARCIE, RICOTTA, OLIVE,  
PARMESAN, CRÈME DE MAÏS À L'HARISSA  
( G, LA, MOU, SO, )

---

## Desserts

PANNA COTA VANILLE, MYRTILLE,  
HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL ( LA, )

COOKIE NOISETTE, CRÈMEUX VANILLE, FIGUE FRAICHE  
( F, O, LA, G, )

ASSIETTE DE 3 FROMAGES ( LA, )

---

*\*G. Gluten / S. Sulfite / P. Poisson / CR. Crustacés / O. Œufs / A. Arachide / MOU. Moutarde / MOL. Mollusque / SO. Soja / SE.  
Sésames / F. Fruits à coque / LA. Lactose / LU. Lupins / CE. Celeri*

*Ici, tout est fait maison – même le pain sort du four de notre chef !*

*Prix TTC et service compris*

# BIENVENUE CHEZ CÔME

*Le chef vous propose une sélection de tapas qui changent au grès des retours du marché  
Nous recommandons 2 à 3 assiettes par personne*

## TERRE

|                                                                                 |    |
|---------------------------------------------------------------------------------|----|
| FILET MIGNON DE PORC FARÇI, DUXELLE DE CHAMPIGNONS, SAUCE CHAMPIGNON ( S, LA, ) | 14 |
| PALERON DE BOEUF DE 10H, JUS DE VIANDE AU ROMARIN ( LA, )                       | 13 |
| PICANA DE VEAU GRILLÉ, SAUCE CHIMICHURRI, CHIPS DE PATATE DOUCE                 | 14 |
| ASSIETTE DE COPPA                                                               | 10 |
| ANDOUILLETTE DE TROYES, CRÈME DE CHAOURCE ( S, LA, MOU, A, )                    | 16 |

## MER

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| SASHIMI DE SAUMON PRE-RIGOR LAQUE, PONZU, MIEL, GRAINE DE PAVOT, SALICORNE ( P, SO, G, )         | 12 |
| CROQUE AU HADDOCK, CREAM CHEESE CITRON & ANETH ( P, LA, G, )                                     | 11 |
| CEVICHE DE DAURADE, LECHE DE TIGRE AU LAIT DE COCO ( P, )                                        | 13 |
| DOS DE CABILLAUD, PICKLES DE CÉLERI BRANCHE, OEUF DE TRUITE, SAUCE HOLLANDAISE ( P, LA, O, CE, ) | 13 |

## VEGETAL

|                                                                                                        |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| GOUDA FERMIER À LA TRUFFE ( LA, )                                                                      | 11 |
| CONCHIGLIONI FARCIE, RICOTTA, OLIVE, PARMESAN, CRÈME DE MAÏS À L'HARISSA ( G, LA, MOU, SO, )           | 10 |
| CAVIAR D'AUBERGINES, YUZU, GRAINE DE COUGE, PAINT TOASTÉ (SE, )                                        | 9  |
| PATATAS BRAVAS, CRÈME CAMPAGNARDE ( LA, )                                                              | 7  |
| L'INCONTOURNABLE TARTE FINE DE SAISON: COURGETTE, FÊTA, PESTO, ROQUETTE, PIGNONS DE PAIN ( LA, G, O, ) | 9  |

## DESSERTS

|                                                                          |   |
|--------------------------------------------------------------------------|---|
| L'INCONTOURNABLE MOUSSE AU CHOCOLAT SERVIE À DISCRÉTION ( F, O, LA, A, ) | 9 |
| COOKIE NOISETTE, CRÉMEUX VANILLE, FIGUE FRAICHE ( F, O, LA, G, )         | 9 |
| ASSIETTE DE 3 FROMAGES ( LA, )                                           | 9 |
| PANNA COTA VANILLE, MYRTILLE, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL ( LA, )        | 9 |

*\*G. Gluten / S. Sulfite / P. Poisson / CR. Crustacés / O. Œufs / A. Arachide / MOU. Moutarde / MOL. Mollusque / SO. Soja / SE.  
Sésames / F. Fruits à coque / LA. Lactose / LU. Lupins / CE. Celeri*

*Ici, tout est fait maison – même le pain sort du four de notre chef !*

*Prix TTC et service compris*