

LE COMPTOIR BAR & CLUB

L'équipe du Comptoir vous proposent deux espaces ouverts jusqu'à 3 heures du matin



AU BAR DU COMPTOIR

*Atmosphère bois et zinc années 30
cocktails, champagnes fins, vins au verre et Whiskies sélectionnés
sur fond jazzy et trip hop propice à la détente et à l'évasion
installés dans un fauteuil Club en vieux cuir.*

Horaires	dimanche au mercredi	18H00	1H00
	jeudi	18H00	2H00
	vendredi au samedi	18H00	3H00



SOUS LA VOÛTE DU COMPTOIR

*Programmation musicale éclectique du jazz à l'électro
décor retro briques et bois
laissez-vous enVoûter et dansez sans relâche toute la nuit.*

Horaires	jeudi	23H00	2H00
	vendredi au samedi	23H00	3H00



Pour des soirées plus intimistes, nous vous proposons d'organiser votre fête privée en réservant un de nos espaces.

L'équipe du Comptoir se réjouit de vous accueillir !

Renseignements et réservations : 021 311 68 40



VINS BLANCS

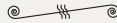
	IDL	BTLE
La Poule Blanche 2011 (House White) (13%VOL - 75CL) Cépages : Chardonnay, Viognier et Sauvignon <i>Arômes de pêche, banane et mangue avec une finale délicatement boisée.</i>	6,-	40,-
Villette Grand Cru La Combe 2011 (12.5% - 70CL) Cépage : Chasselas <i>Vin blanc structuré avec des notes d'amandes et florales soutenu par une belle complexité.</i>	7,-	45,-
Ch. les Pins, Muscat de Rivesaltes 2011 (15.5%VOL - 75CL) Cépages : Muscat petit grains et d'Alexandrie <i>Belle robe brillante jaune or vif pour ce vin doux avec une belle intensité aromatique.</i>	8,-	50,-
Chablis Vieille Vigne 2010 Château de Maligny (13%VOL - 75CL) Cépage : Chardonnay <i>Pur Chardonnay, vin puissant et rond, arômes de miel et d'épices.</i>	8,-	50,-

VINS ROSÉS

	IDL	BTLE
Muga Rosado, Rioja 2010 (House Rosé) (13.5%VOL - 75CL) Cépages : Grenache, Viura et Tempranillo <i>Un joli rosé aux reflets saumonés. En bouche on y retrouve une très belle fraîcheur.</i>	6,-	40,-
Whispering Angel, Côtes de Provence 2011 (13.5%VOL - 150CL) Cépages : Grenache, Rolle, Cinsault, Syrah et Mourvèdre <i>Couleur cuivre rosé, le nez et la bouche sont noble, décent, frais et rappelle des notes de pêche, de poire et de fleurs.</i>		115,-

VINS ROUGES

	IDL	BTLE
Ch. d'Anglès La Clape, 2009 (House Red) (14%VOL - 75CL) Cépages : Syrah, Grenache et Mourvèdre <i>Robe rouge et profonde pour ce vin mêlant des parfums de fruits noirs et de sous-bois.</i>	6,-	40,-
Garanoir District d'Aigle, J.Vogel & Fils 2009 (13.5%VOL - 70CL) Cépage : Garanoir <i>Elevé en barrique, ce cru confirme l'expression de son fruit corsé et coloré.</i>	7,-	45,-
Ojo de Agua Malbec, Dieter Meier 2010 (14.5%VOL - 75CL) Cépage : Malbec Bouteille : 75cl <i>Un joli bouquet avec des notes de fruits cuits, baies noires et de fleurs.</i>	8,-	50,-



CHAMPAGNES

	1DL	7.5DL	15DL
Taittinger Brut	15,-	100,-	190,-
Taittinger Rosé		150,-	
Laurent Perrier Rosé		180,-	340,-
Taittinger Comtes de Champagne 2000		220,-	
Ruinart Blanc de Blanc		250,-	
Dom Perignon 2002		285,-	530,-
Cristal Roederer 2005		350,-	875,-



COCKTAILS À BULLES

(House) Spritz 14,-

Inspiré de l'Aperol Spritz, notre variante plus fraîche combine de la crème de pamplemousse rose à du jus de grapefruit, du bitter Apérol et du Prosecco brut; le tout servi sur glace.

Bellini / Rossini 14,-

Créés en 1948 par le fondateur du fameux Harry's Bar de Venise, Giuseppe Cipriani, en hommage au peintre Giovanni Bellini : nous le réalisons en mariant du nectar et de la Liqueur de Pêche à du Prosecco. Sa variante créée en l'honneur du compositeur Giacchino Rossini se réalise avec de la purée de fraises.

Mandarine Classic 15,-

Notre version du fameux Classic Champagne Cocktail : liqueur Mandarine Napoléon, sucre brun, bitters aromatiques et Champagne Brut. Un twist de grapefruit complète ce délicieux cocktail apéritif.

Herbal 75 18,-

Pour notre twist du classique French 75, nous marions du basilic frais à une pointe de Limoncello et les fraillons au shaker avec du Gin et du jus de citron fraîchement pressé. Le tout est finement filtré et rallongé de Champagne Brut.

Russian Spring Punch 20,-

Créé par le 'cocktail guru' anglais Dick Bradsell : Vodka, Crème de Cassis, citron et framboises sont mélangés sur glace et allongés de Champagne Brut.

COCKTAILS CONTEMPORAINS

- Mojitos aux Fruits 16,-
Classique cubain à base de Rhum Havana Club 3ans, menthe fraîche, citron vert et sucre, que nous pouvons aromatisé au fruit de votre choix : fraise, framboise, passion ou ananas.
- French Margarita 16,-
Tequila Blanche Olmeca frappée au shaker avec de la Liqueur de Framboises Noires Chambord et du jus de citron vert ; servie 'straight up'.
- (House) Mai-Tai 18,-
Notre version plus fruitée du classique Mai Tai : Rhums Agricole Blanc et Rhum Brun Myers shakés avec des Liqueurs d'Orange et d'Abricot, du sirop d'orgeat, jus de citron vert frais et la purée d'ananas ; servi sur glace pilée.
- Metropolitan 16,-
Cette variante du Cosmopolitan, créée au Met Bar à Londres, mélange de la Vodka Absolut Kurrant à de la Liqueur Cointreau frappées au shaker avec des jus de citron vert et cranberry.
- Sour Apple Martini 16,-
Cocktail favori des girls de Sex'n the City : Vodka Absolut et Liqueur de Pomme Verte shakés avec jus de citron vert et jus de pomme non-filtré.
- Strawberry & Basil-tini 16,-
Créé par 'il maestro' dei cocktail' il signor Salvatore Calabrese : il combine de la Vodka Absolut à des fraises, du basilic frais et une pointe de jus de cranberry. Servi dans un verre parfumé au vinaigre balsamique.
- Espresso Martini 16,-
Autre création du cocktail guru, Dick Bradsell qui l'inventa pour proposer une approche plus mature au fameux 'vodka & energy drink'. Vodka Absolut frappé au shaker avec un espresso frais, de la Liqueur de Café et une pointe de sucre.

SPEAKEASY COCKTAILS

- Martinez 16,-
Le précurseur du fameux Dry Martini est obtenu en mélangeant à la cuillère du Gin Old Tom à du vermouth Antica Formula, une pointe de Maraschino et une larme d'Angostura bitters ; servi 'straight up' et zesté à l'orange.
- Vesper Martini 16,-
Créé par Ian Flemming pour son célèbre espion britannique dans l'œuvre Casino Royale : Gin Tanqueray Dry, Vodka Smirnoff Black et Lillet Blanc refroidis à la cuillère et finalement zesté à l'huile de citron.
- Gran Negroni 16,-
Pour rendre hommage à cet éminent cocktail apéritif créé au Café Casoni à Florence en 1919 pour le comte Camillo Negroni, nous assemblons Gin Beefeater 24, vermouth Antica Formula et bitter Gran Classico sur glaçons puis les traitons aux essences d'orange.
- (House) Manhattan 18,-
Pour nous, l'ultime Manhattan se prépare au Bourbon Maker's Mark avec du Vermouth Antica Formula et quelques traits de bitters Boker's. Il est zesté à l'orange et accompagné de sa traditionnelle cerise à l'eau-de-vie.
- Woodford Old-fashioned 20,-
Le King des cocktails et de loin le préféré de notre barstaff : du Bourbon Woodford Reserve, du sucre, des bitters aromatiques, des glaçons, du respect, de l'amour...
- New York Sour 16,-
Fantastique twist sur le classique Whiskey Sour : du Whiskey de seigle Jim Beam Rye frappé au shaker avec du citron jaune et du sucre. Ce divin nectar est ensuite servi sur glace et finalement couronné d'une mesure de Porto Rouge Taylors.
- Sazerac 18,-
La quintessence de la Nouvelle Orleans depuis 1830 créé par M. Peychaud, apothicaire et créateur des bitters du même nom. Pour rester fidèles à la recette originale, nous mélangeons à la cuillère une large mesure de Cognac à du sucre et des bitters aromatiques et le servons sec dans un verre refroidi aux parfums d'Absinthe.

Georgia Julep 18,-
Cette variante du classique Mint Julep est obtenue en malaxant de la menthe fraîche à de la Crème de Pêche et du Cognac ; servi sur glace pilée dans son traditionnel gobelet en acier.

CRÉATIONS MAISON

Al Capone 16,-
Notre cocktail signature ! Rhum Havana Club 3ans frappé au shaker avec de la coco, fruit de la passion, citron vert et basilic frais ; servi 'straight up' dans un verre à martini.

L'Affranchi 16,-
Fraises, framboises, mûres et myrtilles mélangées à de la Vodka Smirnoff Black ; servi sur glace pilée avec une pointe de jus de citron vert et une goutte de sucre.

Eliot Ness 16,-
Vodka Absolut Vanille et Liqueur à la Framboise Noire Chambord frappées au shaker avec de la purée d'ananas ; servi 'straight up' dans un verre à martini.

Mano Nera 18,-
Liqueurs Frangelico à la Noisette, Mozart Noir et Baileys assemblées sur glace et couronnés d'une chantilly à la noix de macadamia.

L'Incorruptible 18,-
Citron vert, ananas, sucre et basilic sont malaxés dans votre verre et mélangés à de la Tequila Olmeca Blanche, de la Liqueur au Melon Midori et une pointe de Liqueur Chartreuse ; servi sur glace pilée.

Ana Cumpanas 16,-
Pour les amateurs de concoctions douces et amères : liqueur Mandarine Napoléon et bitter Campari mélangés à des framboises et du jus de cranberry ; servis long sur glace.

L'Intouchable 18,-
Liqueur Manzana Verde frappée sur glace pilée avec fruit de la passion, citron et pomme verte ; servi long et couronné d'un trait de l'originale Absinthe Pernod.



APÉRITIFS

	6CL
Aperol Spritzer (11%VOL)	12,-
Campari (23%VOL)	8,-
Gran Classico Bitter (28%VOL)	10,-
Suze (20%VOL)	8,-
Noilly Prat (18%VOL)	10,-
Martini Bianco (15%VOL)	8,-
Martini Rosato (15%VOL)	8,-
Martini Rosso (15%VOL)	8,-
Martini Royal (18%VOL)	12,-
Antica Formula (16.5%VOL)	10,-
Lillet Blanc (17%VOL)	8,-
Lillet Rouge (17%VOL)	8,-
Ricard, Pastis (45%VOL)	7,-
Absinthe Pernod (68%VOL)	10,-
Pimm's limonade (18%VOL)	14,-
Fernet-Branca (39%VOL)	8,-
Montenegro Amaro (23%VOL)	10,-
Kir Vin Blanc (1DL)	7,-

Accompagnement à choix - voir rubrique minérales (1,5dl) 2,-

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
1664 (5.5%VOL)	4.50	7.50
Hoegarden (5%VOL)	5.50	8.50
Guinness (4.9%VOL)	5.50	8.50

BIÈRES BOUTEILLE

	33CL
Staropramen (5%VOL)	7,-
Corona (4.5%VOL)	7,-
Desperados (5.9%VOL)	7,-
Chimay Rousse (7%VOL)	8.50
Mort Subite (4.3%VOL)	7,-
Magner's Cidre/Pear (4.5%VOL)	8.50
Smirnoff Ice (4%VOL)	7,-

PORTOS

	6CL
Porto blanc Graham's (19%VOL)	10,-
Sandeman's Tawny (19.5%VOL)	8,-
Graham's Reserva (20%VOL)	12,-
Graham's 20ans (20%VOL)	20,-



WHISKY

	4CL	BTLE 7OCL
Chivas Regal 12ans - <i>Speyside</i> (40%VOL)	12,-	140,-
Johnnie Walker Black Label - <i>Speyside</i> (40%VOL)	14,-	160,-
Glenrothes - <i>Speyside</i> (43%VOL)	16,-	
Macallan Fine Oak 12ans - <i>Speyside</i> (40%VOL)	16,-	
Glenfiddich Special Reserve - <i>Speyside</i> (40%VOL)	14,-	
Talisker 10ans - <i>Island</i> (45%VOL)	16,-	
Lagavulin 16ans - <i>Islay</i> (43%VOL)	16,-	
Ardbeg 10ans - <i>Islay</i> (46%VOL)	16,-	
Bowmore - <i>Islay</i> (40%VOL)	16,-	
Oban 14ans - <i>Highland</i> (43%VOL)	16,-	
Crown Royal - <i>Canada</i> (40%VOL)	18,-	

WHISKEY

	4CL	
Jameson - <i>Ireland</i> (40%VOL)	12,-	
Jameson 12ans - <i>Ireland</i> (40%VOL)	14,-	

BOURBON

	4CL	BTLE 7OCL
Jack Daniels - <i>Tennessee</i> (40%VOL)	12,-	
Jim Beam Rye - <i>Kentucky</i> (40%VOL)	14,-	
Maker's Mark - <i>Kentucky</i> (45%VOL)	14,-	
Woodford Reserve - <i>Kentucky</i> (43.2%VOL)	16,-	
Wild Turkey Rare Breed - <i>Kentucky</i> (54.1%VOL)	18,-	
Knob Creek 9ans - <i>Kentucky</i> (50%VOL)	18,-	
Pappy Van Winkle 15ans - <i>Kentucky</i> (47.2%VOL)	20,-	
Woodford Sweet Mash - <i>Kentucky</i> (43.2%VOL)	25,-	
<i>Accompagnement à choix - voir rubrique minérales (1,5dl)</i>	2,-	



GINs

	4CL	BTLE 7OCL
Tanqueray Dry (47.3%VOL)	10,-	120,-
Tanqueray Ten (47.3%VOL)	16,-	160,-
Tanqueray Rangpur (41.3%VOL)	18,-	180,-
Haymans Old Tom (40%VOL)	14,-	140,-
Hendricks (41.4%VOL)	14,-	140,-
Beefeater 24 (45%VOL)	14,-	140,-
Martin Miller's (40%VOL)	14,-	140,-
Mare (42.7%VOL)	16,-	160,-
Safran Gin (40%VOL)	16,-	160,-
Junipero (49.3%VOL)	16,-	160,-

Accompagnement à choix - voir rubrique minérales (1,5dl) 2,-

VODKAS

	4CL	BTLE 7OCL
Smirnoff Black (40%VOL)	10,-	120,-
Absolut (40%VOL)	10,-	120,-
Absolut Aromatisée (40%VOL)	12,-	140,-
Grazowska (40%VOL)	14,-	160,-
Grey Goose (40%VOL)	14,-	140,-
Stolichnaya Elit (40%VOL)	16,-	160,-
Snow Leopard (40%VOL)	16,-	160,-
Chopin Potato (40%VOL)	16,-	160,-
Chase Smoked Vodka (40%VOL)	16,-	160,-
Crystal Head (40%VOL)	18,-	220,-

Accompagnement à choix - voir rubrique minérales (1,5dl) 2,-

TEQUILAS

	4CL	BTLE 7OCL
Olmeca Blanche (38%VOL)	10,-	120,-
Olmeca Brune (38%VOL)	12,-	140,-
Patron Silver (40%VOL)	16,-	160,-
Patron Anejo (40%VOL)	18,-	180,-
Patron Café (35%VOL)	16,-	160,-
Corralejo Silver (40%VOL)	16,-	180,-
Casa Noble Blanco (40%VOL)	18,-	200,-
La Cofrada Silver (40%VOL)	16,-	180,-
Esperanto Silver (38%VOL)	18,-	200,-
AhaToro Silver (40%VOL)	18,-	200,-
AhaToro Anejo (40%VOL)	18,-	200,-
Espolon Anejo (38%VOL)	18,-	200,-

Accompagnement à choix - voir rubrique minérales (1,5dl) 2,-

RHUMS

	4CL	BTLE 7OCL
Havana Club Bianco (37.5%VOL)	10,-	120,-
Havana Club 3ans (40%VOL)	10,-	120,-
Havana Club anejo (40%VOL)	12,-	140,-
Havana Club 7ans (40%VOL)	16,-	180,-
Havana Club Seleccion de los Maestros (45%VOL)	18,-	200,-
Clément Agricole Blanc (40%VOL)	14,-	160,-
Gosling Black (40%VOL)	16,-	180,-
Myer's Dark Rum (40%VOL)	12,-	140,-
Banks 5 Islands Blanc (43%VOL)	14,-	160,-
Banks 5 Islands Brun (43%VOL)	14,-	160,-
Chairman's Forgotten Cask (40%VOL)	16,-	180,-
The Kraken Dark Spiced (40%VOL)	14,-	160,-
Pyrat XO (40%VOL)	18,-	200,-
Diplomatico Reserva Exclusiva (40%VOL)	16,-	200,-
El Dorado 15ans (43%VOL)	18,-	200,-
Zacapa 23ans (40%VOL)	18,-	140,-
Matusalem Reserva 23ans (40%VOL)	18,-	200,-
Cachaça Janeiro (40%VOL)	12,-	140,-

Accompagnement à choix - voir rubrique minérales (1,5dl) 2,-

LIQUEURS

	4CL
Mozart Chocolat Noir (17%VOL)	10,-
Mozart Chocolat Blanc (15%VOL)	10,-
Meukov Vanille (30%VOL)	10,-
Clément Schrubb Créole (40%VOL)	10,-
St-Germain (20%VOL)	10,-
Mandarine Napoléon (38%VOL)	10,-
Bénédictine (40%VOL)	10,-
Chartreuse Jaune (40%VOL)	10,-
Chartreuse Verte (55%VOL)	10,-
Chartreuse 1605 (56%VOL)	12,-
Midori (20%VOL)	10,-
Chambord (16.5%VOL)	10,-
Frangelico (20%VOL)	10,-
Baileys (17%VOL)	10,-
Amaretto (28%VOL)	10,-
Cointreau (40%VOL)	10,-
Grand-Marnier (40%VOL)	10,-
Limoncello (30%VOL)	10,-
Galliano (30%VOL)	10,-
Beirao (22%VOL)	10,-
Malibu (21%VOL)	10,-

Accompagnement à choix - voir rubrique minérales (1,5dl) 2,-

MINÉRALES

Eau minérale plate (50CL)	6,-
Eau minérale gazeuse (50CL)	6,-
Perrier (33CL)	5,-
San bitter (10CL)	5,-
Sirop (30CL)	4,-
Coca Cola, Coca Zero (33CL)	5,-
Nestea Lemon / Peach (33CL)	4,-
Orangina (33CL)	5,-
Sprite (30CL)	4,-
Schweppes indian tonic (20CL)	4,-
Schweppes ginger ale (20CL)	4,-
Schweppes bitter lemon (20CL)	4,-
Jus d'orange (30CL)	5,-
Jus de cranberry (30CL)	5,-
Jus d'ananas (30CL)	5,-
Jus de pamplemousse (30CL)	5,-
Jus de tomate (30CL)	5,-
Nectar de pêche (30CL)	5,-

BOISSONS ÉNERGISANTES

Red Bull (25CL)	7,-
Ginger Beer (33CL)	7,-

BOISSONS CHAUDES

Expresso, café	4,-
Renversé, cappuccino, latte machiato	4,-
Thé, infusion	4,-

EAUX-DE-VIE

	4CL
Cognac Bisquit classique (40%VOL)	12,-
Courvoisier VSOP (40%VOL)	15,-
Hennessy XO (40%VOL)	25,-
Bas Armagnac VSOP (40%VOL)	15,-
Calvados Père Morin (40%VOL)	12,-
Calvados Drouin (40%VOL)	15,-
Framboise Morand (40%VOL)	12,-
Poire Morand (40%VOL)	12,-
Abricotine Morand (40%VOL)	12,-
Grappa (40%VOL)	12,-
Grappa Supérieur (40%VOL)	18,-
Pisco Tacana (44%VOL)	14,-

Accompagnement à choix - voir rubrique minérales (1,5dl) 2,-