

# Le Compostelle

Vous propose sa carte

## « Bistronomique »

composée de mets de qualité, faits maison,  
dans un lieu chargé d'histoires.

Celle-ci s'adaptera en fonction des produits de saison.  
Cependant en raison du contexte actuel,  
l'approvisionnement compliqué de certaines matières  
premières peut engendrer la rupture de certains plats.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Nous vous souhaitons de passer un agréable  
moment en notre établissement.



## LES COCKTAILS

<b>MAISON</b>	12 cL	8,00 €
<i>Crème Passion, Champagne</i>		
<b>AMERICANO MAISON</b>	19 cL	9,00 €
<b>AMERICAN GLORY</b>	19 cL	9,00 €
<i>Jus d'oranges, grenadine, Champagne, Vodka</i>		
<b>DES ILES</b>	19 cL	9,00 €
<i>Rhum blanc, Pisang, jus d'ananas</i>		
<b>PASSION</b>	19 cL	9,00 €
<i>Gin, Cointreau, Passoa, Pamplemousse</i>		
<b>PISCINE (SELON LA SAISON)</b>	19 cL	8,00 €
<i>Cava, Citron Vert</i>		
<b>BLOODY MARY</b>	19 cL	9,00 €
<i>Vodka, jus de tomate, de citron, tabasco &amp; sauce anglaise</i>		
<b>GIN FIZZ</b>	19 cL	8,00 €
<i>Gin, sirop de sucre de canne, jus de citron et eau gazéifiée</i>		
<b>GIN TONIC</b>	19 cL	8,00 €
<i>Gin citron vert, sirop de sucre de canne, Schweppes</i>		
<b>SPRITZ</b>	19 cL	9,00 €
<i>Apérol, prosecco, perrier</i>		
<b>TÉQUILA SUNRISE</b>	19 cL	8,00 €
<i>Téquila, jus d'orange, grenadine</i>		
<b>SANS ALCOOL</b>	19 cL	7,00 €
<i>Mélange de jus de fruits</i>		

## AUTRES APÉRITIFS

<b>COUPE BLANC BRUT*</b>	12 cL	10,00 €
<b>KIR VIN BLANC</b>	12 cL	6,00 €
<i>Mûre, cassis, pêche, framboise ou violette</i>		
<b>KIR ROYAL</b>	11 cL	9,00 €
<b>RICARD</b>	4 cL	5,70 €
<b>PICON BIÈRE</b>	25 cL	7,50 €
<b>PICON VIN BLANC</b>	19 cL	7,50 €
<b>MARTINI</b>	12 cL	7,00 €
<i>Rosso ou Bianco</i>		
<b>CAMPARI</b>	12 cL	9,00 €
<i>Orange ou Soda</i>		
<b>MUSCAT DE RIVESALTES</b>	8 cL	6,00 €
<b>PINEAU DES CHARENTES &amp; SUZE</b>	8 cL	6,00 €
<b>PORTO BLANC OU ROUGE</b>	8 cL	6,80 €

# LES BIÈRES

GRIMBERGEN	25 cL	5,00 €
DUVEL	33 cL	5,50 €
BIÈRE PRESSION DU MOMENT	25 cL/50 cL	7,00 €/ 11,00 €

# LES BOISSONS SANS ALCOOL

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, PERRIER	33 cL	3,80 €
SCHWEPPE, SCHWEPPE AGRUMES, LIMONADE	20 cl	3,80 €
DIABOLO, FUZE TEA	20 cL	3,80 €
ORANGINA, JUS DE FRUITS (ORANGE, ABRICOT, ANANAS, POMME, PAMPLEMOUSSE, TOMATE)	25 cL	3,80 €

## LES EAUX MINÉRALES :

BADOIT VERTE, EVIAN	50 cL/100 cL	3,80 €/5,50 €
---------------------	--------------	---------------

# LES WHISKIES

4 cL

## LES FRUITÉS & BOISÉS :

BUSHMILLS BLACK BUSH <i>Puissant, marin, poivré</i>	7,00 €
CARDHU 12 ANS <i>Moelleux, velouté, miel</i>	10,00 €
CRAGGANMORE 12 ANS SINGLE MALT <i>Subtil et fruité</i>	10,00 €
JACK DANIEL'S N°7 <i>Équilibre entre douceur et note de chêne</i>	8,00 €
KNOCKANDO SLOW NATURED 12 ANS SINGLE MALT <i>Note de chocolat</i>	11,00 €

## LES FRUITÉS :

GLENMORANGIE SIGNET <i>Précieux, fondant et torréfié</i>	17,80 €
HAIG CLUB <i>Note de vanille et de caramel</i>	9,00 €
HIBIKI <i>Doux aux notes de miel, écorces d'oranges confites, chocolat blanc</i>	13,00 €
OBAN 14 ANS SINGLE MALT <i>Ample et iodé</i>	10,00 €

## LES TOURBÉS :

ARDBEG 10 ANS SINGLE MALT <i>Élégance et tourbe phénolique</i>	10,00 €
CAOL ILA 12 ANS SINGLE MALT <i>Epicé et fumé</i>	10,00 €
LAGAVULIN 16 ANS <i>Intense</i>	12,00 €
TALISKER 10 ANS SINGLE MALT <i>Puissant, marin, poivré</i>	10,00 €

# LES VINS AU VERRE

12 cL

## LE VIN BLANC SEC

### BOURGOGNE PETIT CHABLIS AOC LA CHABLISIENNE

*Le goût du citron vert confère à ce vin une fraîcheur instantanée, tempérée par une belle amertume ainsi qu'une grande salinité.*

7,00 €

### PAYS D'OC IGP CHARDONNAY

*Bouquet fruité, dominé par les fruits exotiques et relevé par des nuances florales, de vanille et de pain grillé.*

6,20 €

### PAYS D'OC IGP VIOGNIER

*Se dégustera à merveille seul en apéritif, ou avec du poisson, des plats au curry, des viandes blanches, du fromage ou des desserts aux fruits.*

6,00 €

## LE VIN BLANC MOELLEUX

### CÔTES-DE-GASCOGNE IGP GROS MANSENG PIGMENTUM G. VIGOUROUX

*Un régal, légèrement frais, à l'apéritif, subtil et fin avec du foie gras, riche et concentré avec des poissons et des viandes blanches en sauce, particulièrement recommandé avec du fromage.*

6,00 €

### Monbazillac AOC

*Un vin liquoreux à déguster frais en guise d'apéritif, avec des mélanges sucrés-salés, le foie gras et les desserts.*

7,00 €

## LE VIN ROSÉ

### LANGUEDOC SAINT-DREZERY AOC PUECH-HAUT PRESTIGE

*Magnifique robe pâle, nez complexe et flatteur d'agrumes et de fruits blancs. La bouche est gourmande et désaltérante.*

7,00 €

## LE VIN ROUGE

### PAYS D'OC IGP SYRAH-VIOGNIER

*Un caractère doux et corsé, fait de tanins souples et bien fondus. Une longue finale épicée et vanillée.*

6,00 €

### CÔTES DU RHONE AOC PARALLELE 45 DOMAINE PAUL JABOULET AÎNE

*Assemblage de grenache et syrah, séduit par sa complexité et sa richesse aromatique de petits fruits rouges.*

6,00 €

### HAUT-MEDOC AOC VICTORIA II SECOND VIN DU CHÂTEAU VICTORIA

*Joli nez de tabac blond, avec des notes tourbées. Soyeux en bouche, finale sur des tannins bien tendus.*

7,00 €

### SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL AOC

*Sa robe rouge brillante est en parfaite harmonie avec un nez fin et gourmand. Un vin d'une grande richesse aromatique.*

6,50 €

### CROZES-HERMITAGE AOC CUVÉE CLEMENCE DOMAINE PHILIPPE

#### ET VINCENT JABOULET

*Ce joli Crozes, très typique de cette belle appellation, se mariera parfaitement avec une viande au goût fin.*

7,80 €

### EL GRANO CARMENERE CHILI, fruité et charnu

6,00 €

## NOS ENTRÉES

RIS DE VEAU, JUS CORSÉ, CÉBETTES ET DUO DE CHOUX RAVE	23€
POITRINE DE COCHON SNACKÉE, LANGOUSTINES, ESPUMA DE POMMES DE TERRE ET VODKA, BISQUE	23€
VELOUTÉ DE COURGE, MIEL, MAGRET FUMÉ, NOIX	13€
RAVIOLES AU GORGONZOLA ET FIGUES, ÉMULSION FROMAGÈRE	15€

## NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

(CONSULTEZ NOTRE ARDOISE)

## NOS POISSONS

NOIX DE SAINT-JACQUES, VIERGE PASSION IODÉE, RIZ AUX ALGUES EN DEUX FAÇONS, PANAI	35€
CABILLAUD AU JUS DE VEAU, CRÈME ANGUILE FUMÉE, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES, CHAMPIGNONS	27€

## NOS VIANDES

PRESSÉ D'AGNEAU AU JUS TRUFFÉ, POLENTA, AUBERGINES & BLETTES	31€
MAGRET DE CANARD, JUS RÔTI, DÉCLINAISON DE CAROTTES VANILLÉES	23€
FILET DE BŒUF, FRITES, SALADE, SAUCE AU POIVRE OU BÉARNAISE	33€
BUN'S BURGER, TOMATES CONFITES, MORBIER, PICKLES DE BETTERAVE, ROQUETTE, MAYONNAISE TRUFFÉE	25€
CARPACCIO DE BŒUF, BURRATA, PARMESAN, PESTO, FRITES	22€



# MENU VÉGÉTARIEN & SANS GLUTEN :

VELOUTÉ DE COURGE, MIEL, NOIX

---

13€

AUBERGINE, MEZZE FARCI, MIJOTÉ DU MARAÎCHER

---

14€

FONTAINEBLEAU, TRILOGIE DE FIGUES

9€

## MENU ENFANT

ENTRÉE-PLAT-DESSERT **18€**

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT **13€**

CROQUETTE DE JAMBON IBÉRIQUE, MESCLUN

---

PAVÉ DE CABILLAUD OU FILET DE VOLAILLE  
(ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES)

---

DAME BLANCHE

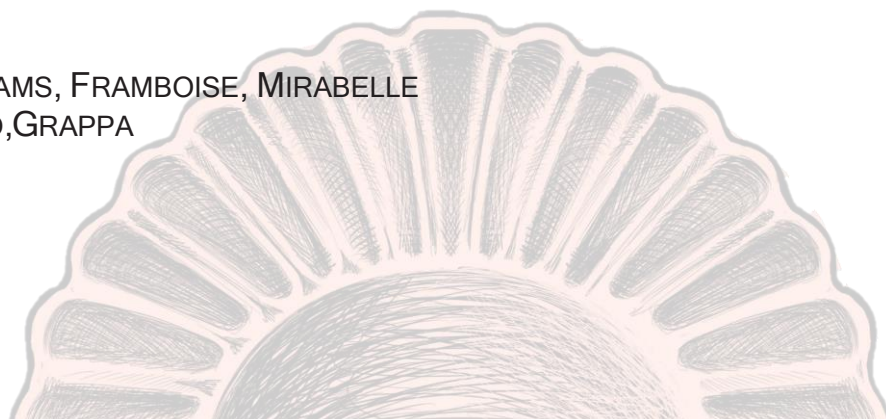
# LES FROMAGES ET DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE REGION	10€
SPHÈRE CHOCOLAT, CRÈME BAILEYS, BISCUIT CACAO	10€
FONTAINEBLEAU, TRILOGIE DE FIGUES	9€
BRIOCHE PERDUE, CAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE	9€
AUTOUR DU KIWI ET DE L'ESTRAGON	9€
DAME BLANCHE	7€
COLONEL CITRON AU GENIÈVRE DE HOULLE OU À LA VODKA	9€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND 5 MIGNARDISES	11€
IRISH COFFEE GOURMAND	15€
CHAMPAGNE GOURMAND	17€

## LES DIGESTIFS

4 cL

COGNAC HENNESSY X.O.	16 €
FINE DE COGNAC HENNESSY	9,80 €
ARMAGNAC LAPOSTOLLE X.O.	9,80 €
CALVADOS MORIN HORS D'ÂGE 15 ANS	9,80 €
MARC DE CHAMPAGNE	9,80 €
FLEUR DE BIÈRE	7,50 €
GENIÈVRE DE HOULLE CARTE NOIRE	7,50 €
MANDARINE IMPERIALE	7,50 €
COINTREAU GRAND MARNIER	7,50 €
MARIE BRIZARD BAILEYS	7,50 €
GET 27	7,50 €
GET 31	7,50 €
POIRE WILLIAMS, FRAMBOISE, MIRABELLE	7,50 €
LIMONCELLO, GRAPPA	4,50 €



# MENU TEMPLIER

38€

AMUSE BOUCHE

---

VELOUTÉ DE COURGE, MIEL, MAGRET FUMÉ, NOIX

OU

RAVIOLES AU GORGONZOLA ET FIGUES, ÉMULSION FROMAGÈRE

---

MAGRET DE CANARD, JUS RÔTI, DÉCLINAISON DE CAROTTES VANILLÉES

OU

CABILLAUD, JUS DE VEAU, CRÈME ANGUILE FUMÉE,  
ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES, CHAMPIGNONS

---

BRIOCHE PERDUE, CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GLACE VANILLE

OU

AUTOUR DU KIWI ET DE L'ESTRAGON

POUR ACCOMPAGNER CE MENU, NOUS VOUS PROPOSONS L'ACCORD METS & VINS :

- EN 3 VERRES (12CL) AU TARIF DE **17€**

- EN 4 VERRES (12CL) AU TARIF DE **21€**

VIANDE ET POISSON D'ORIGINE FRANÇAISE

# SANS REFAIRE



50€

## MENU DES CROISÉS

Pour l'ensemble de la table

*Une prise de commande avant 13h15 (déjeuner) et 21h15 (dîner) s'impose*

### AMUSE BOUCHE

---

RIS DE VEAU, JUS CORSÉ, CÉBETTES ET DUO DE CHOUX RAVE

OU

POITRINE DE COCHON SNACKÉE, LANGOUSTINES,  
ESPUMA DE POMMES DE TERRE ET VODKA, BISQUE

---

NOIX DE SAINT-JACQUES, VIERGE PASSION IODÉE,  
RIZ AUX ALGUES EN DEUX FAÇONS, PANAIIS

OU

PRESSÉ D'AGNEAU, AU JUS TRUFFÉ, POLENTA,  
AUBERGINES & BLETTES

---

### VARIATION FROMAGÈRE

---

SPHÈRE CHOCOLAT, CRÈME BAILEYS, BISCUIT CACAO

OU

FONTAINEBLEAU, TRILOGIE DE FIGUES

POUR ACCOMPAGNER CE MENU, NOUS VOUS PROPOSONS L'ACCORD METS & VINS :

- EN 3 VERRES (12CL) AU TARIF DE **17€**

- EN 4 VERRES (12CL) AU TARIF DE **21€**

VIANDE ET POISSON D'ORIGINE FRANÇAISE

# MENU DÉGUSTATION

64€

Pour l'ensemble de la table

*Une prise de commande avant 13h15 (déjeuner) et 21h15 (dîner) s'impose.*

## AMUSE BOUCHE

---

POITRINE DE COCHON SNACKÉE, LANGOUSTINES,  
ESPUMA DE POMMES DE TERRE VODKA, BISQUE

---

RAVIOLES AU GORGONZOLA ET FIGUES, ÉMULSION FROMAGÈRE

---

NOIX DE SAINT-JACQUES, VIERGE PASSION IODÉE,  
RIZ AUX ALGUES EN DEUX FAÇONS, PANAIS

OU

RIS DE VEAU, DÉCLINAISON DE COURGES

---

VARIATION FROMAGÈRE

---

SPHÈRE CHOCOLAT, CRÈME BAILEYS, BISCUIT CACAO

POUR ACCOMPAGNER CE MENU, NOUS VOUS PROPOSONS L'ACCORD METS & VINS :

- EN 3 VERRES (12CL) AU TARIF DE **17€**

- EN 4 VERRES (12CL) AU TARIF DE **21€**

VIANDE ET POISSON D'ORIGINE FRANÇAISE

# SANS REFAIRE

