



BRASSERIE & RESTAURANT

Rue du Clos Barbey  
14280 Saint Contest

02 31 28 71 22

SaintContest@lecomptoirdu malt.fr

# Menu étape hôtel

## Supplément boisson

- 1 bouteille de vin pour 4 personnes
- La bière légère en 33 cl

### 4 €

Entrée + Plat + Dessert =

### 23 €

## Entrées

- **La soupe à l'oignon gratinée**  
Oignons caramélisés dans un bouillon, avec des toasts de pain gratinés à l'emmental.
- **L'œuf mollet façon meurette**  
Un œuf mollet servi avec une sauce au vin rouge, lardons cuisinés et croûtons focaccia.
- **La terrine à la bière**  
Terrine à la bière blonde, cornichons, pickles d'oignons rouges et toasts de pain.
- **Les beignets d'oignons**  
Sauce barbecue.

## Plats

- **Les ravioles au saumon frais, ricotta et épinards**  
Ravioles farcies à la ricotta et épinards, servies avec une sauce crémeuse au pesto vert, dés de saumon frais, pousses d'épinard et dés de tomate.
- **Le filet mignon de porc gratiné au maroilles, lard fumé**  
Morceau le plus tendre et le moins gras. Environ 200 g de moelleux. Sauce au maroilles artisanal AOP. Servi avec des pommes de terre rôties.
- **La carbonade de bœuf cuisinée à la bière brune**  
**SPÉCIALITÉ DU COMPTOIR** Mijoté de paleron de boeuf à la bière brune du Comptoir lié au pain d'épices. Servie avec des pommes de terre rôties.
- **Les filets de poulet à la Normande**  
Filets de poulet cuisinés à la crème et aux champignons de Paris frais. Servis avec des pommes de terre rôties.

## Desserts

- **Le Tiramisu**  
Gros chou craquelin cacao gani d'une mousse au mascarpone café et de biscuits cuillère imbibés au café.
- **La tarte aux pommes normande**  
Tarte garnie de pommes et d'une crème aux oeufs légèrement parfumée au calavados\*\*. Servie avec de la crème anglaise.
- **L'île flottante**  
Blancs en neige servis sur une crème anglaise. Nappée de caramel au beurre salé et amandes effilées.

- Pour une meilleure organisation, **un choix unique pour l'ensemble des participants est recommandé.**
- Un **acompte de 30 %** vous sera demandé à la réservation.
- Merci de nous indiquer **vos choix au maximum 10 jours avant** la date de l'évènement.
- Pour les **régimes particuliers** n'hésitez pas à **nous contacter.**

Pour les groupes de 20 à 50 personnes,  
uniquement sur réservation.

