


Tapas

 Pan con tomato 5,50€

 Frites fraîches 5,50€
À la graisse de bœuf.

Tortilla 6,50€
Pommes de terre, oignons.

 Frites de patates douces 7,00€


Piment del padron 7,50€

Tenders de poulet 8,00€
Sauce sweet and sour.

Croquettes de jambon ibérique 8,00€

Falafels sauce tahini 8,50€
Végan sans gluten.

 Guacamole maison et tortillas 8,50€

 Houmous maison et ses toasts 8,50€

Camembert rôti 9,00€


 Acras de morue antillais 9,50€

Planche mixte ibérique 18,00€
Charcuteries et fromages.

Planche de la mer 19,50€
Pépites d'encornets sel et poivre, fritures de calamars, crevettes mini twister, crevettes kuro, saumon gravlax maison.

1 pers. 2 pers.

Planche de fromages ibériques 9,50€ 18,00€

Planche de charcuterie ibérique 9,50€ 18,00€
Jambon, poitrine séchée, chorizo, lomo, fouet.

Planche de Cecina de bœuf et chorizo de vache 11,00€ 20,00€
(80% vache, 20% porc)



Bowl

*Notre mélange de graines est composé de sésame, chia, pavot et tournesols.

 **Poke bowl** 19,50€

Riz de Camargue, saumon gravlax ou thon (en tartare) **AGA La Poissonnerie**, guacamole, chou rouge, concombre, radis, vinaigrette asiatique maison, mélange de graines*.

Falafels bowl 19,50€

Quinoa, falafels, guacamole, houmous, chou rouge, tomates cerises, roquette, sauce Tahini, mélange de graines*.

Poke tenders 19,50€

Riz de Camargue ou quinoa, chou rouge, jeunes pousses, guacamole, tomates cerises, tenders de poulet, sauce vinaigrette maison et aigre douce, mélange de graines*.



Tartines

Pain fabrication artisanale **Boulangerie MI.CA.**

*Notre mélange de graines est composé de sésame, chia, pavot et tournesols.

Tartine ibérique x1 8,50€ x2 16,00€

Base stracciatella, jambon ibérique, tomates séchées, roquette, mélange de graines.

 **Tartine nordique** x1 8,50€ x2 16,00€

Base guacamole, saumon gravlax **AGA La Poissonnerie**, jeunes pousses, mélanges de graines.

Tartine grecque x1 8,50€ x2 16,00€

Base houmous "maison", fêta, miel, tomates cerises, roquette, mélange de graines.



Burger

Pain fabrication artisanale **Boulangerie MI.CA.**
Tous nos burgers sont accompagnés
de frites fraîches ou d'une salade.

Burger du Komptoir 45 21^{.00€}

Pain, steak haché **Boucherie MB Boutonnier**,
Comté, tomates, roquette, sauce maison.

Fish burger 21^{.00€}

Pain, double filet de daurade fraîche **AGA La
Poissonnerie**, cheddar, tomates, roquette,
sauce maison.

Chicken burger 21^{.00€}

Pain, poulet haché maison aux saveurs antillaises,
tomates, jeunes pousses, sauce maison.

Burger végétan 21^{.00€}

Pain, croustillant végétalien, fromage végétan saveur
emmental, tomates, roquette, sauce barbecue
maison.

Incontournables

Camembert rôti 18^{.00€}

Jambon ibérique, frites fraîches, salade.


Burrata crémeuse 19^{.50€}

Assortiment de tomates, pesto maison, pignons.

 **Tartare de thon** 21^{.00€}

Aux saveurs d'Asie, noisettes.


(Selon arrivage) **AGA La Poissonnerie.**

 **Tentacules de poulpe grillées** ... 22^{.00€}

(Selon arrivage), **AGA La Poissonnerie.**

 **Tataki de thon** 24^{.00€}

(selon arrivage). **AGA La Poissonnerie.**

 **Tataki de bœuf** 24^{.00€}

(Selon arrivage) **Boucherie MB Boutonnier.**



Menu enfants 14^{.00€}

Steak haché

Boucherie MB Boutonnier

ou Tenders

ou Filet de daurade **AGA La Poissonnerie.**

+ Frites fraîches

+ 1 boule de glace

+ sirop au choix

Desserts

- ☞ Cœur coulant chocolat Komptoir45 **8,50€**
- ☞ Crumble aux fruits *(selon saison)* **8,50€**
- Tartelette citron meringuée **8,50€**
*Fabrication artisanale **Boulangerie MI.CA.***
- Kolonel **11,00€**
1 boule sorbet citron, arrosée de Belvédère.
- Kréole **11,00€**
1 boule vanille, arrosée de Diplomático.
- Keppermint **11,00€**
1 boule menthe pépites de chocolat, arrosée de Get27.
- Kafé **11,00€**
1 boule café, arrosée de Bailey's.



Glaces

Fabrication artisanale **Altiflore** :

- Chocolat de Tanzanie
- Menthe pépites de chocolat
- Fraise Senga
- Café de Colombie
- Vanille Bourbon
- Citron Jaune de Sicile et de Menton
- Caramel Fleur de Sel
- Rhum des Antilles et Raisin
- P'tits Dragons Arôme Bonbon.

- Boules x1 **2,50€** x2 **4,00€** x3 **6,00€**
- Supplément chantilly **1,00€**

Formule grillades table plancha

Sur réservation, minimum 2 personnes.
Une trilogie par personne.

33,50€

Trilogie de viandes *Boucherie MB Boutonnier*.

Morceau de bœuf

Côte d'agneau

Poulet mariné

ou

Trilogie de poissons *AGA La Poissonnerie*

Saumon ou espadon selon arrivage

Thon mariné

Gambas

+ vos légumes à griller



Vins & champagnes

ROSÉS

	le verre	75cl
La Folie Douce <i>Domaine d'Hondrat IGP Pays d'Oc</i>	5,00€	19,00€
Le P'tit Roubié Bio <i>Domaine de Petit Roubié IGP Pays d'Hérault 100% Syrah</i>		19,50€
H Premium <i>Domaine d'Hondrat AOP Languedoc</i>		23,50€
Grézan Faugères <i>Château Grézan AOP Faugères</i>		26,50€
Elle & Lui <i>Domaine d'Hondrat AOP Languedoc</i>	7,30€	30,00€
Saint M <i>Château Saint Maur AOP Côtes de Provence cru classé</i>	8,20€	33,00€
L'Excellence <i>Château Saint Maur AOP Côtes de Provence cru classé</i>		39,00€

ROUGES

Les Charmettes <i>Domaine Les Charmettes IGP Côtes de Thau 100% Grenache</i>	5,00€	19,00€
Carignan Méchant <i>Domaine Villa Delmas IGP Côtes de Thongue</i>		19,50€
Le P'tit Roubié Bio <i>Domaine de Petit Roubié IGP Pays d'Hérault 100% Syrah</i>		19,50€
Carménère <i>Domaine Mus IGP Pays d'Oc</i>		23,50€
Les Colombiers Bio <i>Domaine Villa Noria IGP Pays d'Oc 100% Pinot noir</i>	5,50€	24,00€
Filosofia <i>Domaine Pierre Fil AOP Minervois</i>	6,30€	26,00€
Addict <i>Domaine d'Hondrat AOP Languedoc</i>		26,00€
Grézan Faugères <i>Château Grézan AOP Faugères</i>		26,50€
Le P'tit Roubié L'Arbre Blanc Bio <i>Domaine de Petit Roubié IGP Pays d'Hérault</i>		29,50€
Caractère La Danse du Loup <i>AOP Pic Saint Loup</i>		30,00€
Tramontane <i>Domaine Argenteille AOP Terrasses du Larzac</i>		30,00€

BLANCS

Cri des Hirondelles <i>Domaine Saint Martin des Champs IGP Pays d'Oc</i>	5,00€	19,00€
Les Charmettes <i>Domaine Les Charmettes IGP Côtes de Thau 100% Chardonnay</i>	5,00€	19,00€
Le P'tit Roubié Bio <i>Domaine de Petit Roubié IGP Pays d'Hérault 100% Viognier</i>		19,50€
Roussanne/Rolle <i>Domaine Mus IGP Pays d'Oc</i>		19,50€
Frenchdog <i>Domaine Yvon Mau IGP Côtes de Gascogne</i>		20,00€
Picpoul Château Petit Roubié <i>Picpoul de Pinet IGP Pays d'Hérault</i>		20,50€
Les Initiés <i>Domaine d'Hondrat AOP Languedoc</i>	5,50€	24,50€
Grézan Faugères <i>Château Grézan AOP Faugères 100% Chardonnay</i>		26,50€
Le P'tit Roubié L'Arbre Blanc Bio <i>Domaine de Petit Roubié IGP Pays d'Hérault</i>		29,50€

POUR SE FAIRE PLAISIR

Château Grézan Séculaire <i>100% Carignan</i>		70,00€
Vin de table rase <i>Domaine Khalkhal-Pamies Vin de France</i>		95,00€

PÉTILLANTS

Perlé de Cri <i>Domaine Saint Martin de Champs, vin de France rosé fines bulles</i>		19,00€
Cordon Negro <i>Freixenet CAVA</i>		23,00€
Ice Rosé <i>Freixenet CAVA</i>		23,00€
Elyssia <i>Freixenet CAVA</i>		33,00€

CHAMPAGNES

Harlin-Cheffert.....	10,50€	65,00€
Chériot Les Riceys <i>Direct producteur</i>		75,00€
Moët & Chandon.....		85,00€
Moët & Chandon rosé.....		95,00€
Ruinart blanc de blancs.....		150,00€

AUX VERRES

Le P'tit Roubié Bio <i>Domaine de Petit Roubié IGP Pays d'Oc</i>	4,50€	25cl 7,00€	50cl 13,00€
--	-------	------------	-------------

rouge, rosé, blanc

Softs

Nos pailles sont en canne à sucre 100% naturelles.

Eau Sémillante plate ou gazeuse	75cl	5,00€
Sirop à l'eau		3,30€
<i>Grenadine, fraise, menthe, pêche, citron, violette, cassis, framboise, cranberry, orgeat, cerise.</i>		
Limonade		3,30€
Jus d'orange, pomme, ananas		3,70€
Pago	20cl	4,20€
<i>Pêche, Tomate, ACE.</i>		
Gimber + Dry tonic	20cl	5,80€
Orangina, Fuze tea pêche	25cl	3,50€
Schweppes agrum	25cl	3,50€
Red Bull	25cl	4,50€
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre	33cl	3,50€
Perrier	33cl	3,80€
Supplément sirop		0,80€



Mocktails

Nos pailles sont en canne à sucre 100% naturelles.

Caribbean Sun		9,00€
<i>Jus d'orange, parfums mangue, ananas, kiwi, orange.</i>		
Coconut King		9,00€
<i>Jus d'ananas, crème, saveur coco.</i>		
Jungle Green		9,00€
<i>Jus d'orange, goût kiwi, banane, pomme verte, orange.</i>		
Koyo		9,00€
<i>Jus de pomme, saveurs fraise, melon, banane, citron, vanille.</i>		
Paradise Dream		9,00€
<i>Jus d'ananas, saveurs fraise, framboise, pêche blanche.</i>		
Purple		9,00€
<i>Framboise, fraise, citron, violette, myrtille, mûre, eau, gazeuse.</i>		
Virgin Mojito		9,00€
<i>Quartier citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, jus de pomme, eau gazeuse.</i>		

Apéritifs

Nos pailles sont en canne à sucre 100% naturelles.

Kir Mûre, pêche, cassis, framboise.	10cl	4,50€
Martini Rosso, Bianco	4cl	4,70€
Campari	4cl	4,70€
Porto	4cl	4,70€
Noilly Prat	4cl	4,70€
Muscat de Frontignan	4cl	4,70€
Ricard, Pastis 51	4cl	4,80€
Sangria rosé/rouge <i>La Cave du Coin</i>	20cl	5,00€
Aperol Spritz		8,00€
Campari Spritz		8,00€
Aperol Spritz Royal		10,50€
Kir Royal Mûre, pêche, cassis, framboise		10,50€
Sangria blanche <i>Freixenet</i>	75cl	25,00€



Bières

Mil. Lenari blonde 4,8°	25cl	4,50€	50cl	7,50€
Mil. Lenari blanche 5,1°	25cl	5,50€	50cl	9,50€
Monaco, Panaché, Tango, Valse, Mazout	25cl	5,30€		
Picon	25cl	5,80€		
Supplément sirop		0,80€		
Desperados 5,9°	33cl	7,20€		
Corona 4,5°	35,5cl	7,20€		
Alaryk Bio sans alcool 0,5°	33cl	5,70€		
Alaryk Bio saison 4,5°	33cl	5,70€		
Alaryk Bio blonde 5°	33cl	5,70€		
Alaryk Bio ambrée 5,5°	33cl	5,70€		
Alaryk Bio India Pale Ale 6°	33cl	5,70€		
Alaryk Bio brune 8°	33cl	5,70€		
Brescou Mistral 4,5°	33cl	5,70€		
Brescou Barberoussette 4,5°	33cl	5,70€		
Brescou N.E.I.P.A. 6°	33cl	5,70€		
Brescou India Pale Ale 6°	33cl	5,70€		
Brescou Surfing Hops DIPA 8°	33cl	5,70€		
Mil.Lenari citron et combava 4,4°	33cl	5,70€		
Mil.Lenari cerise 4,4°	33cl	5,70€		
Mil.Lenari pêche et abricot 4,4°	33cl	5,70€		

Cocktails

Nos pailles sont en canne à sucre 100% naturelles.

Croqueuse Spring 11.00€

La Croqueuse, rhum blanc, sirop de pêche, jus de citron vert, eau gazeuse.

Mentheuse Montrose 11.00€

La Mentheuse, gin, jus de citron jaune, purée d'abricot.

Pulpeuse Spritz 11.00€

La Pulpeuse, Prosecco, eau gazeuse.

Cuba Libre 11.00€

Rhum ambré, jus de citron vert, Coca-Cola.

Mojito 11.00€

Rhum blanc, quartier citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, Angostura.

Piña Colada 11.00€

Rhum Guadeloupe, jus d'ananas, crème, parfum coco.

Santo Libre 11.00€

Rhum ambré, jus de citron vert, limonade.

Bikini 11.00€

Rhum Guadeloupe, jus d'ananas, parfums citron, pastèque, banane, framboise, Tequila, Gin.

69 11.00€

Rhum Guadeloupe, jus d'ananas, parfum goyave, pitaya, rhum, gingembre.

Blue Lagoon 11.00€

Vodka, Curaçao, jus de citron jaune.

Moscow Mule 11.00€

Vodka, Ginger beer, jus de citron vert.



K45 11.00€

Vodka, Malibu, jus d'ananas, purée de fruits rouges.

Sex on the beach 11.00€

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry.

Gin Fizz 11.00€

Gin, jus de citron jaune, sirop sucre de canne, eau gazeuse.

Gin Tonic 11.00€

Gin, tonic.

London Mule 11.00€

Gin, Ginger beer, jus de citron vert.

Margarita 11.00€

Tequila, Triple sec, jus de citron vert.

Tequila sunrise 11.00€

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine.

Jack Daniel's apple 11.00€

Jack Daniel's apple, tonic, quartier de citron vert.

Whisky coca 11.00€

Ballantine's.

Malibu Ananas 11.00€

Malibu, jus d'ananas.

Ti Punch 11.00€

Trois Rivières, quartier citron vert, sucre de canne.

Caribbean Mule 11.00€

Trois Rivières, ginger beer, jus de citron vert.

Caïpirinha 11.00€

Cachaça, quartier citron vert, sucre de canne.

Alcools & digestifs

Shooter	2cl	4,00€
Amaretto, Manzanita, Limoncello	4cl	7,00€
Mentheuse, Pulpeuse, Croqueuse	4cl	7,50€
Captain Morgan	4cl	7,50€
Soho, Bailey's, Get 27	4cl	8,00€
Vodka classique	4cl	9,00€
Havana Club blanc	4cl	9,50€
Havana Especial ambré	4cl	9,50€
Tequila San José	4cl	9,50€
Ballantine's	4cl	9,50€
Gin classique	4cl	9,50€



Gin Nouaison	4cl	10,00€
Cardinal Sud ou Nord	4cl	10,00€
Jack Daniel's	4cl	10,50€
Gin Panda	4cl	11,50€
Diplomático Reserva	4cl	11,50€
Belvédère	4cl	12,00€
Vodka Red Bull	4cl	12,00€
Talisker 10 ans	4cl	12,50€
Plantation XO Rhum	4cl	15,00€
Cognac La Guilde <i>Petite Champagne</i> ..	4cl	16,00€
Zacapa 23 ans	4cl	16,00€

Boissons chaudes

Café	2,50€
<i>Le Meilleur Torréfacteur de la rue.</i>	
Décaféiné	2,50€
<i>Le Meilleur Torréfacteur de la rue.</i>	
Allongé	3,00€

Thé	4,00€
Infusion	4,00€
Chocolat	4,00€
Supplément lait	0,50€

Le Komptoir 45

RESTAURANT

**Vins, bières, champagnes,
La Mentheuse, La Pulpeuse, La Croqueuse
à emporter.**

Vous avez apprécié la bière, le vin, le champagne, le digestif
qui ont accompagné votre repas !
Et vous souhaitez faire plaisir à un proche, un ami ou à vous même,
notre cave est là pour répondre à vos envies

