



LE COMPTOIR DE RAISE



LE MENU

Cuisine & boissons





NOTRE CARTE

Une cuisine généreuse, entre tradition et saveurs du Comptoir

À PARTAGER

Planche mixte 17,90 €
Assortiment de charcuteries et de fromages.

Planche de charcuteries 15,90 €
Sélection de charcuteries.

Planche de fromages 15,90 €
Sélection de fromages.

Tapas Tropical 15,90 €
Assortiment de bouchées aux saveurs tropicales.

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf 8,90 €
Fines tranches de bœuf, parmesan, roquette, huile d'olive et pesto de basilic.

Burrata à la truffe 10,90 €
Burrata crémeuse, tomates, pesto de basilic et filet d'huile d'olive.

Camembert rôti 6,90 €
Camembert fondant, pain toasté et oignons toastés.

Accras de morue 8,90 €
Beignets de morue légèrement relevés, servis avec la sauce du chef.

PLATS

Salade de chèvre chaud 14,90 €
Salade composée, toasts de chèvre chaud, miel, noix, tomates et vinaigrette maison. Plat complet.

Ribs de bœuf BBQ (حلال) 24,90 €
Ribs de bœuf d'environ 450 g, généreux et nappés d'une sauce au miel.

Bavette de bœuf (حلال) 19,90 €
Bavette de 190 g grillée selon votre cuisson. Sauce miel ou poivre.

Entrecôte de bœuf (حلال) 23,90 €
Entrecôte d'environ 250 g grillée selon votre cuisson. Sauce miel ou poivre.

Tartare de bœuf (حلال) 16,90 €
Bœuf cru assaisonné d'épices, surmonté d'un jaune d'œuf.

Poulet fermier (حلال) 13,90 €
Poulet mariné, rôti et servi dans son jus.

Burger au bœuf (حلال) 14,90 €
Steak de bœuf de 150 g grillé selon votre cuisson, servi dans un pain moelleux.

Burger au pulled pork 17,90 €
Porc mijoté 7 heures puis effiloché, servi dans un pain moelleux.

Pavé de saumon 22,90 €
Pavé de saumon rôti.

Filet de bar 16,90 €
Filet de bar délicatement cuit.

Fish & Chips 12,90 €
Cabillaud pané, frites et sauce tartare. Plat complet.

MENU ENFANT · MOINS DE 11 ANS

Tenders ou nuggets 9,50 €
Frites ou légumes, une boule de glace ou un mi-cuit sans glace, et une boisson.

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS

Frites, frites de patate douce, riz, légumes du jour ou salade.

Tout accompagnement supplémentaire : 2,50 €

DESSERTS & GLACES

Tarte au citron meringuée	5,90 €	Frappé au choix	6,90 €
Mi-cuit au chocolat	7,90 €	Glace artisanale : 1 boule 2,80 € · 2 boules 4,10 € · 3 boules 6,90 €	
Pain perdu brioché	7,90 €	Supplément chantilly ou sirop de caramel : 0,50 €	
Dessert du moment	7,90 €		

Menu du jour et formule entrée + plat + dessert : composition et tarif à demander au serveur.



BIÈRES & APÉRITIFS

Apéritifs, bulles et bières pression

APÉRITIFS

Ricard / Pastis 51 · 4 cl	4,00 €
Suze · 6 cl	5,50 €
Campari · 6 cl	5,50 €
Porto rouge · 6 cl	5,50 €
Martini blanc · 6 cl	5,50 €
Martini rouge · 6 cl	5,50 €
Ti' Punch · 5 cl	6,50 €

KIRS & BULLES

Kir au vin blanc · 12 cl	6,50 €
Kir Royal · 12 cl	12,50 €
Coupe de Prosecco · 12 cl	8,00 €
Coupe de champagne · 12 cl	12,00 €

À L'APÉRITIF

Nature, sur glace ou selon les
habitudes de service.

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Stella Artois	4,50 €	8,00 €
Hoegaarden blanche	4,50 €	8,00 €
Goose Island IPA	5,50 €	9,00 €
Monaco	4,50 €	8,00 €
Panaché	4,50 €	8,00 €

BOUTEILLES

Corona · 33 cl	5,50 €
Desperados · 33 cl	5,50 €

HAPPY HOUR · 15 H – 19 H

BIÈRES SÉLECTIONNÉES

25 cl · 3,50 € | 50 cl · 6,50 €

Supplément sirop dans une bière : + 0,10 €



NOS COCKTAILS

Les classiques, les signatures et les créations du Comptoir

HAPPY HOUR • 15 H - 19 H

Cocktails sélectionnés à 10,00 €

LES CLASSIQUES

Mojito • 30 cl 12,00 €

Au choix : classique, fraise ou passion.

Piña Colada • 30 cl 12,50 €

Rhum, ananas, crème de coco et citron vert.

Moscow Mule • 33 cl 12,00 €

Vodka, citron vert et ginger beer.

Margarita • 22 cl 12,00 €

Tequila, triple sec et citron vert.

Sex on the Beach • 33 cl 12,00 €

Vodka, pêche, orange et cranberry.

Cosmopolitan • 22 cl 12,50 €

Vodka, triple sec, citron vert et cranberry.

Espresso Martini • 24 cl 12,00 €

Vodka, café espresso et liqueur de café.

SIGNATURES & CRÉATIONS

Pornstar Martini • 27 cl 14,00 €

Vodka, passion, vanille et prosecco.

Spritz au choix • 35 cl 12,00 €

Aperol Spritz ou Bellini Spritz.

Tropical Sunset • 35 cl 13,00 €

Rhum ambré agricole, goyave, mangue, ananas, passion et vanille.

Pink Fizz • 33 cl 12,00 €

Gin, pamplemousse, rose, framboise, citron vert et eau gazeuse ou limonade.

Purple Hibiscus • 33 cl 12,00 €

Gin, hibiscus, violette, cranberry, citron vert et eau gazeuse.

Planteur artisanal • 25 cl 15,00 €

Préparation maison au rhum arrangé, macérée pendant 6 mois.

COCKTAIL DU CHEF • 35 cl

Une création surprise préparée selon l'inspiration du chef.

14,00 €

UNE ENVIE PARTICULIÈRE ?

Tous nos cocktails ne peuvent pas figurer sur la carte. Selon la disponibilité des produits, la faisabilité et les compétences du barman, demandez-nous votre cocktail. Prix à demander.



MOCKTAILS & SOFTS

Créations sans alcool, sodas, jus et eaux

HAPPY HOUR • 15 H - 19 H

Tous les mocktails à 7,90 €*
*Hors Mocktail du Chef

MOCKTAILS

Virgin Colada • 33 cl 9,90 €

Ananas, coco et citron vert.

Virgin Mojito • 33 cl 9,90 €

Menthe, citron vert et fines bulles.

Virgin Pornstar • 24 cl 10,80 €

Passion, pomme, ananas et vanille.

Le Méruvien • 33 cl 9,90 €

Pomme, caramel, citron vert et vanille.

Fizz Pink • 33 cl 10,80 €

Pamplemousse, rose, framboise et grenadine.

Blue Lagoon • 33 cl 9,90 €

Curaçao bleu sans alcool et citron vert.

Purple Fizz • 33 cl 9,90 €

Hibiscus, violette et cranberry.

Ginger Paradise • 33 cl 9,90 €

Ginger beer, passion et citron vert.

Mocktail du Chef • 35 cl 10,90 €

Création surprise sans alcool.

Hors Happy Hour

SOFTS • 33 CL

Coca-Cola 3,90 €

Coca-Cola Zéro 3,90 €

Oasis Tropical 3,80 €

Sprite 3,80 €

Fuze Tea pêche 3,80 €

Schweppes Agrumes 3,80 €

Sirop à l'eau 3,00 €

Diabolo 3,20 €

JUS DE FRUITS • 25 CL

Orange 3,50 €

Pomme 3,50 €

Ananas 3,50 €

Mangue 3,50 €

EAUX

Perrier • 33 cl 3,20 €

Évian • 50 cl 3,90 €

Badoit • 50 cl 3,90 €

Évian • 1 L 5,90 €

Badoit • 1 L 5,90 €





NOTRE CAVE

Vins blancs, rouges, rosés et champagnes

VINS BLANCS

	VERRE	BOUT.
Chardonnay Rond · fruité · souple	6,50 €	27,00 €
Chablis Sec · vif · minéral	8,00 €	39,00 €
Pouilly-Vinzelles « Les Quarts » Ample · floral · fruits blancs	—	59,00 €
Côtes-du-Rhône La Ciboise Frais · floral · agrumes	5,00 €	27,00 €
Duché d'Uzès « Mathilde » Aromatique · abricot · exotique	6,50 €	29,00 €
Beaune blanc Chardonnay Ample · élégant · fruits blancs	9,00 €	40,00 €

VINS ROSÉS

	VERRE	BOUT.
La Beyssannette Sec · frais · fruits rouges	7,50 €	32,00 €
Gris Blanc Sec · vif · petits fruits rouges	4,50 €	19,80 €

VINS ROUGES

	VERRE	BOUT.
Pinot noir Léger · souple · fruits rouges	6,50 €	27,00 €
Santenay Structuré · cerise · épices	—	40,00 €
Crozes-Hermitage « Les Meysonniers » Intense · fruits noirs · poivre	11,00 €	39,00 €
Côtes-du-Rhône « Belleruche » Souple · fruits rouges · épices	6,50 €	29,00 €
Côtes-du-Rhône La Ciboise Fruité · rond · épicé	5,00 €	27,00 €
Côte-Rôtie « Les Bécasses » Puissant · élégant · fruits noirs	—	À conf.

CHAMPAGNES

	VERRE	BOUT.
Coupe de champagne Fin · frais · équilibré	12,00 €	—
Charles Heidsieck Blanc de Noirs Structuré · fruits noirs	—	69,00 €
Charles Heidsieck Blanc de Blancs Élégant · frais · minéral	—	90,00 €

Les références et millésimes peuvent évoluer selon les arrivages.



SPIRITUEUX & DIGESTIFS

Tous nos spiritueux sont servis en 4 cl

WHISKIES & COGNACS

Jack Daniel's	6,00 €
Jameson	8,00 €
Monkey Shoulder	10,00 €
Aberlour 12 ans ★	14,00 €
Lagavulin 16 ans ★	16,00 €
Hennessy ★	10,00 €

GINs, VODKAS & TEQUILAS

Bombay Sapphire	8,00 €
Hendrick's	10,00 €
Grey Goose	12,00 €
Belvedere	12,00 €
Absolut Vodka	8,00 €
Patrón Silver	12,00 €
Don Julio Blanco	14,00 €

RHUMS

Havana Club 3 ans	6,00 €
Havana Club 7 ans ★	10,00 €
Clément VSOP ★	10,00 €
Clément XO ★	14,00 €
HSE VSOP ★	10,00 €
Diplomático Reserva ★	12,00 €
Don Papa ★	12,00 €
Dillon	6,00 €
Damoiseau	7,00 €
Rhum arrangé artisanal ★	9,00 €
Saint James rhum blanc	7,00 €
Rhum Delaître	7,00 €
Clément V.O ★	8,00 €

LIQUEURS

GET Fruits rouges & Menthe ★	6,00 €
GET Citron & Menthe ★	6,00 €
Cointreau ★	8,00 €

AVEC LE SOFT DE VOTRE CHOIX : + 1,50 €

★ Sélection recommandée en digestif

SHOTS PURS • 2 cl

Un seul alcool

2,50 €

SHOOTERS PRÉPARÉS

Goûts à demander directement au bar

4,00 €



CAFÉS CHAUDS & GLACÉS

Du premier espresso à l'iced latte

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,50 €
Noisette	1,90 €
Café allongé	2,30 €
Café crème	2,60 €
Americano	3,90 €
Latte	4,50 €
Thé	3,50 €
Chocolat chaud	4,10 €
Matcha Latte	5,50 €
Ube Latte	5,50 €

CAFÉS GLACÉS

Iced Americano	4,50 €
Iced Latte	5,50 €
Iced Vanilla Latte	5,50 €
Iced Caramel Latte	5,50 €
Iced Mocha	5,90 €
Iced Coconut Latte	5,90 €
Iced Matcha Latte	5,90 €
Iced Ube Latte	5,90 €

THÉS

Demandez notre sélection de parfums.



NOTRE CARTE

Une cuisine généreuse, entre tradition et saveurs du Comptoir

À PARTAGER

Planche mixte 17,90 €
Assortiment de charcuteries et de fromages.

Planche de charcuteries 15,90 €
Sélection de charcuteries.

Planche de fromages 15,90 €
Sélection de fromages.

Tapas Tropical 15,90 €
Assortiment de bouchées aux saveurs tropicales.

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf 8,90 €
Fines tranches de bœuf, parmesan, roquette, huile d'olive et pesto de basilic.

Burrata à la truffe 10,90 €
Burrata crémeuse, tomates, pesto de basilic et filet d'huile d'olive.

Camembert rôti 6,90 €
Camembert fondant, pain toasté et oignons toastés.

Accras de morue 8,90 €
Beignets de morue légèrement relevés, servis avec la sauce du chef.

PLATS

Salade de chèvre chaud 14,90 €
Salade composée, toasts de chèvre chaud, miel, noix, tomates et vinaigrette maison. Plat complet.

Ribs de bœuf BBQ (حلال) 24,90 €
Ribs de bœuf d'environ 450 g, généreux et nappés d'une sauce au miel.

Bavette de bœuf (حلال) 19,90 €
Bavette de 190 g grillée selon votre cuisson. Sauce miel ou poivre.

Entrecôte de bœuf (حلال) 23,90 €
Entrecôte d'environ 250 g grillée selon votre cuisson. Sauce miel ou poivre.

Tartare de bœuf (حلال) 16,90 €
Bœuf cru assaisonné d'épices, surmonté d'un jaune d'œuf.

Poulet fermier (حلال) 13,90 €
Poulet mariné, rôti et servi dans son jus.

Burger au bœuf (حلال) 14,90 €
Steak de bœuf de 150 g grillé selon votre cuisson, servi dans un pain moelleux.

Burger au pulled pork 17,90 €
Porc mijoté 7 heures puis effiloché, servi dans un pain moelleux.

Pavé de saumon 22,90 €
Pavé de saumon rôti.

Filet de bar 16,90 €
Filet de bar délicatement cuit.

Fish & Chips 12,90 €
Cabillaud pané, frites et sauce tartare. Plat complet.

MENU ENFANT - MOINS DE 11 ANS

Tenders ou nuggets 9,50 €
Frites ou légumes, une boule de glace ou un mi-cuit sans glace, et une boisson.

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS

Frites, frites de patate douce, riz, légumes du jour ou salade.

Tout accompagnement supplémentaire : 2,50 €

DESSERTS & GLACES

Tarte au citron meringuée

Mi-cuit au chocolat 5,90 €

Pain perdu brioché 7,90 €

Dessert du moment 7,90 €

Frappé au choix 6,90 €

Glace artisanale : 1 boule 2,80 € • 2 boules 4,10 € • 3 boules 6,90 €

Supplément chantilly ou sirop de caramel : 0,50 €

Menu du jour et formule entrée + plat + dessert : composition et tarif à demander au serveur.



LE COMPTOIR DE RAISE

*Merci pour votre visite
Au plaisir de vous accueillir à nouveau*

RÉSERVATIONS & RENSEIGNEMENTS

-  07 62 89 43 85
-  CC Les Marquises
Rue Marcel Coquet • 60110 Méru
-  Instagram • @lecomptoirderaise
-  TikTok • lecomptoirderaise
-  Facebook • lecomptoirderaise
-  lecomptoirderaise.fr