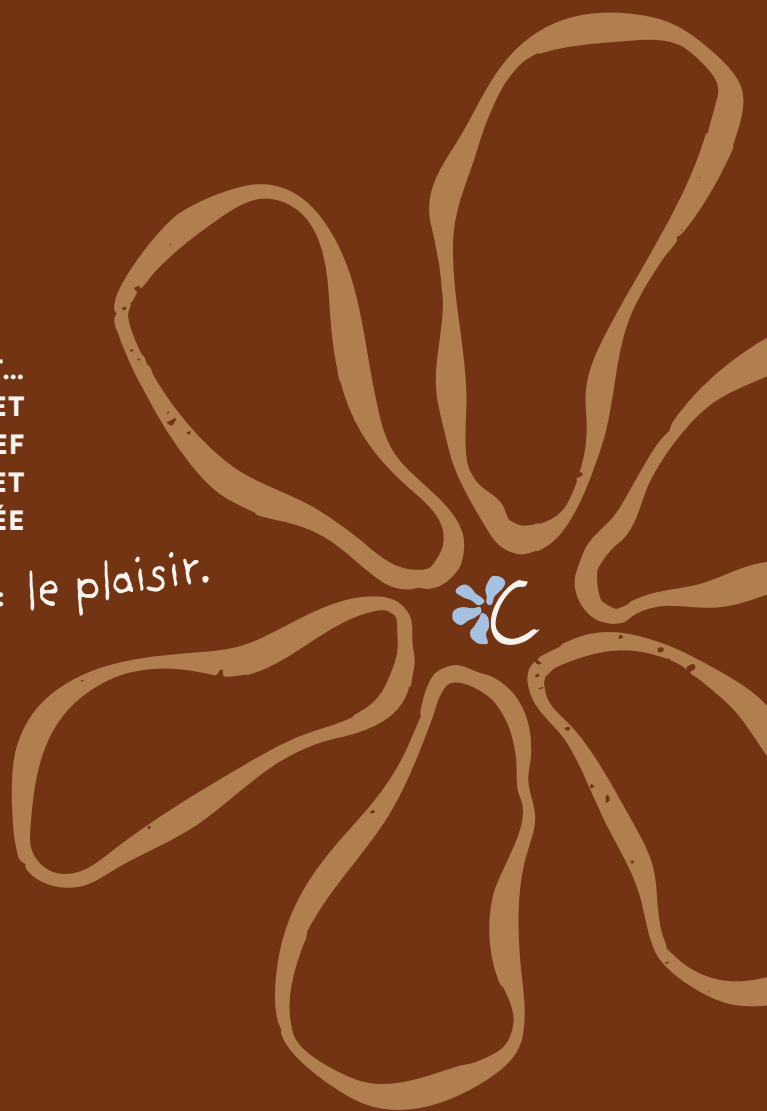


Cuisine décomplexée
✿ Made in Provence

CRÉATION GRAPHIQUE
PAR DESIGN VIBES

ICI, ON FAIT LE GRAND ÉCART...
SANS COMPLEXE. ENTRE LA STREET
FOOD REVISITÉE PAR UN CHEF
FORMÉ CHEZ LES PLUS GRANDS ET
UNE CUISINE DE TERROIR INSPIRÉE
DE NOS TERRES DU SUD.
DEUX CHEMINS, UN SEUL ESPRIT : le plaisir.

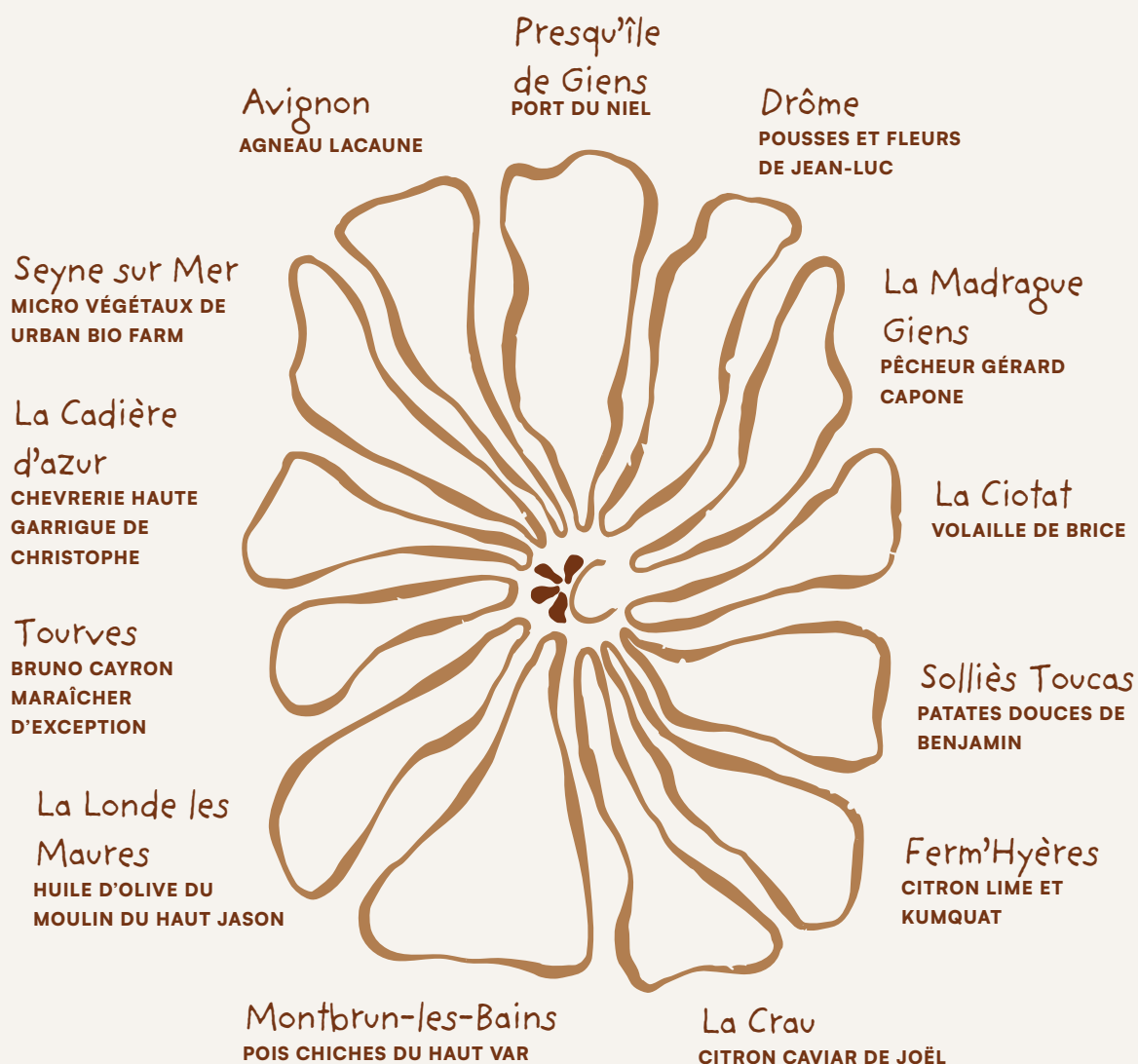


Comptoir
de noé ✿

UNE CUISINE
DÉCOMPLEXÉE

Les copains

(du comptoir)



membre
du Collège
Culinaire
de France

AU COMPTOIR DE NOÉ, NOS PLATS NAISSENT BIEN AVANT LA CUISINE : CHEZ CELLES ET CEUX QUI TRAVAILLENT LA TERRE, LA MER ET LA LUMIÈRE DU SUD AVEC UNE VRAIE PASSION. DU MARAÎCHER DU VAR AU PÊCHEUR HYÉROIS, CHAQUE PRODUIT PORTE UNE HISTOIRE, UN GESTE, UN VISAGE. ILS CULTIVENT LE VRAI ET NOUS RÉVÉLONS SIMPLEMENT LE GOÛT. NOS PRODUCTEURS SONT DES VOISINS, DES ALLIÉS, DES AMIS ET DANS CHAQUE ASSIETTE, C'EST UN PEU DE LEUR SAVOIR-FAIRE QUE VOUS GOÛTEZ.

Les menus

(du comptoir)



Sentiers de Méditerranée (Du chef)

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 55 €

ENTRÉE & PLAT 45 €

PLAT & DESSERT 41 €

Daube de ravioles d'Aubrac
Rouget du Niel en écailles soufflées
Dessert au choix

libre
et vivant

Parcours Street Food Haute Couture (Made in the Var)

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 42 €

PLAT, DESSERT OU ENTRÉE, PLAT 35 €

Brochette d'aubergine grillée
OU

Accras Signature du Chef
*

"Tacos de Provence" façon grande cuisine
OU

Kebab Haute Couture
*

Sorbet coco à l'antillaise de mon enfance
OU

La fameuse mousse au chocolat du Noé

cuisine
décomplexée

Parcours Végétarien

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 38 €

PLAT, DESSERT OU ENTRÉE, PLAT 28 €

Brochette d'aubergine grillée
Poke bowl option veggie
Dessert au choix

comme on dit ici :
on se régale *

Les assiettes

(du comptoir)



(pour ouvrir
l'appétit)

14 € **ACCRA SIGNATURE DU CHEF**
Sauce créole maison twistée d'agrumes du Var

 (street food
haute couture)

16 € **DAUBE DE RAVIOLES DE BŒUF**
Bœuf race Aubrac confit 12 heures, jus corsé rafraîchi à la passion et parfums de Provence

(veggie)  13 € **BROCHETTE D'AUBERGINE GRILLÉE — FAÇON YAKITORI**
Aubergine braisée au barbecue, laquée à la grenade et au miel, servie avec un labné maison aux herbes du Sud

(pour se
régaler)

24 € **"TACOS DE PROVENCE" FAÇON GRANDE CUISINE**
Tortilla artisanale, cochon des Monts Lagast confit, pois chiches du Haut-Var, agrumes hyérois, brousse, le tout délicatement fumé aux herbes de la garrigue

 (street food
haute couture)

31 € **KEBAB HAUTE COUTURE**
Brioche grillée, poulpe & volaille fondante de Brice parfumés d'épices, herbes au boulgour, harissa de framboise, sauce blanche & ketchup maison



37 € **ROUGET DU NIEL EN ÉCAILLES SOUFFLÉES**
Pommes de terre hyéroises confites au safran, soupe de poisson aux senteurs de garrigue

22 € **POKE BOWL DE MÉDITERRANÉE**
Sashimi, sériole, ikejeme mûré, riz, agrumes, palette végétale d'hiver

 (option
veggie : 20€)

(pour finir
en douceur)

11 € **SORBET COCO À L'ANTILLAISE DE MON ENFANCE**
Tradition, fraîcheur et soleil

 (street food
haute couture)

13 € **LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT CROQUANTE DE NOÉ**
Texture aérienne, cœur croustillant, chocolat intense. L'incontournable du Comptoir de Noé



13 € **RIZ AU LAIT À LA VANILLE**
Simple, vrai et gourmand

15 € **ASSIETTE DE FROMAGE**
De la garrigue



Les minots

(du comptoir)



Les Minots

COMME LES GRANDS, MAIS EN
VERSION PITCHOUN POUR LES
3 - 6 ANS 13 €

1 tacos poulet et pommes de terre rôties
Notre fameuse mousse au chocolat
Sirop au choix

sans chichi,
plein de
gourmandise

Les Grands Minots

POUR LES 6 - 13 ANS À L'APPÉTIT
DE GRAND 16 €

2 tacos poulet et pommes de terre rôties
Notre fameuse mousse au chocolat
Sirop au choix

grandir,
c'est d'abord
bien manger

Les boissons



(suite)

(mocktails
sans alcool)

9 € **LE FLORÉAL** 15 cl
Martini blanc floréal, jus de
pomme, ginger beer, citron
vert

9 € **LE VIBRANTE** 15 cl
Martini rouge vibrante, purée
de passion, jus de citron, jus
de pamplemousse

9 € **L'ÉXOTIQUE** 12 cl
Sirop de fraise, jus de citron
vert, jus de mangue, eau
gazeuse

8 € **MOJITO** 25 cl
Sucre de canne, citron vert,
menthe fraîche, limonade

(cocktails)

11 € **GROG** 20 cl
Rhum ambré, miel, citron, eau
chaude

13 € **MOJITO** 25 cl
Havana ambré Especial 5 ans,
sucre de canne, citron vert,
menthe fraîche, eau gazeuse

12 € **SPRITZ** 20 cl
Apérol, prosecco, eau gazeuse

12 € **SPRITZ SAINT GERMAIN** 20 cl
Saint Germain, prosecco, eau
gazeuse

11 € **CAÏPIRINHA** 8 cl
Cachaça, citron vert, sucre de
canne

13 € **ESPRESSO MARTINI** 12 cl
Vodka, Kalhua, sirop de canne,
espresso

13 € **MARGARITA** 12 cl
Téquila, Triple sec, jus de
citron vert

13 € **MULE** 20 cl
Kiev / Jamaican / London /
Dark'n'Stormy.
Ginger beer, citron vert

11 € **GIN TONIC** 25 cl
Bombay, tonic, concombre,
romarin frais

14 € **MADELEINE** 12 cl
Cointreau, Amaretto, jus
d'ananas

8 € **TI-PUNCH** 6 cl
Trois Rivières, sucre de canne,
citron vert

14 € **COCKTAIL DU MOMENT**
Voir sur l'ardoise

9 € **AMERICANO** 14 cl
Campari, Martini, tranche
d'orange, eau gazeuse

(l'apéro)

6 € **KIR (PÊCHE, MÛRE,
CASSIS)** 12 cl

7 € **MARTINI BLANC OU
ROUGE** 14 cl

7 € **LILLET BLANC OU ROSÉ**
14 cl

7 € **COUPE DE PROSECCO**
12 cl

8 € **SANGRIA MAISON** 14 cl

9 € **WHISKY COCA, RHUM
COCA, VODKA COCA** 15 cl

12 € **COUPE DE CHAMPAGNE**
12 cl

13 € **KIR ROYAL (PÊCHE,
MÛRE, CASSIS)** 12 cl

Les boissons

(du comptoir)



(digestifs
4 cl)

- 7 € GET 27, GET 31,
LIMONCELLO, AMARETTO
- 8 € CHARTREUSE, GÉNÉPI
- 10 € COGNAC, BAILEY'S

- 12 € ARMAGNAC
- 11 € RHUM - DIPLOMATICO
- 12 € IRISH COFFEE

(bières)

(bouteille)

- 7 € DESPERADOS 33 cl
- 6 € FADA BLANCHE 33 cl
- 7 € CORONA 33 cl
- 6 € BIÈRE (SANS ALCOOL)
33 cl

- 4,5 € BLANCHE 25 cl (pression)
- 8,5 € BLANCHE 50 cl
- 6 € SPÉCIALE 25 cl
- 10 € SPÉCIALE 50 cl

(softs)

- 3 € SIROP
Menthe verte, citron, pêche,
grenadine, fraise, orgeat,
violette, Gambetta
- 4 € DIABOLO
Menthe verte, citron, pêche,
grenadine, fraise, orgeat,
violette, Gambetta
- 4 € SODAS 25 cl
Coca-cola, Coca-cola zero,
Perrier
- 4 € SODAS 33 cl
Oasis tropical, Orangina,
Lipton Ice Tea,
Schweppes agrumes, Fanta
orange, limonade

- 5 € REDBULL 25 cl
- 4 € JUS DE FRUITS
Pomme, ananas, mangue,
tomate, cranberry, orange
- 4 € THÉ GLACÉ MAISON
- 5 € JUS DE FRUITS 25 cl
Abricot, Pomme, ACE
- 4 € EAU PÉTILLANTE 7,5 cl
Traitée par nos soins
- 6 € VITTEL 1 L
- 6 € SAN PELLEGRINO 1 L

(cafés)

- 2,5 € ESPRESSO, DÉCAFÉINÉ,
ALLONGÉ, CAFÉ
NOISETTE
- 4,5 € DOUBLE ESPRESSO,
CHOCOLAT VIENNOIS,
THÉ INFUSION

- 4 € CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT
CHAUD
- 5 € CAPPUCCINO, CAFÉ
VIENNOIS
- 6 € CAFÉ FRAPPÉ

