

LE
COMPTOIR
DE LA
Licorne

HAPPY HOUR
18H30 - 19H30
DU MARDI AU JEUDI

LES BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl	Happy 50cl
Pelforth blonde 5,5°	3,00€	5,80€	5,00€
Ciney blonde 7°	3,90€	7,40€	5,90€
Ciney brune 7°	3,90€	7,40€	5,90€
Edelweiss blanche 5,3°	3,90€	7,40€	5,90€
Mort subite lambic krielk 4°	3,90€	7,40€	5,90€
Lagunitas IPA 6,2°	4,20€	8,10€	6,50€
Desperados 5,9°	3,90€	7,50€	6,00€
Bière du moment	4,60€	8,50€	6,60€
Picon	4,30€	8,30€	6,60€
Panaché	3,00€	5,80€	5,00€
Monaco/ bière sirop	3,30€	6,10€	5,30€

LES BIÈRES BOUTEILLE

La Fabule <i>bière de Châlons-en-Champagne blonde, brune, rousse</i>	4,90€
Heineken 0.0	3,90€
Chimay bleu	5,10€
Lindemans pêcheresse	3,90€
Lindemans faro	3,90€

LES SOFTS

Coca, coca zéro 33cl	3,50€
Perrier 33cl	3,50€
Schweppes <i>(tonic ou agrumes)</i> 25cl	3,50€
Orangina 25cl	3,50€
Fanta orange 33cl	3,50€
Oasis 33cl	3,50€
Red bull 25cl	4,50€
Fuze Tea 25cl	3,50€
Radeau 25cl <i>limonade + rondelle de citron</i>	2,50€
Limonade 25cl	2,20€
Diabolo 25cl	2,50€
Sirop à l'eau 25cl	2,00€
Thé glacé 25cl <i>framboise, citron, pêche</i>	3,20€
Lait 25cl	2,50€
Lait sirop 25cl	2,80€
Vittel bouteille 25cl	2,60€
Jus de fruit Granini 25cl <i>orange, ananas, fraise, mangue, abricot, tomate, pomme</i>	3,50€

Sirops :

grenadine, fraise, pêche, menthe, menthe glaciale, coco, violette, mûre, pomme verte, citron, citror, cerise, cassis, framboise, caramel, vanille, orgeat, banane, kiwi, anis, mirabelle, pulco citron vert, bonbon.

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc 10cl <i>Cassis, pêche, mûre, framboise</i>	3,30€
Kir royal <i>Cassis, pêche, mûre, framboise</i>	8,50€
Coupe de champagne Joseph Perrier Brut	7,00€
Coupe de champagne Joseph Perrier Rosé	8,50€
Coupe de champagne Joseph Perrier Blanc de blancs	8,00€
Ratafia 8cl	5,00€
Ricard 2cl	3,10€
Martini rouge ou blanc 4cl	4,10€
Campari 4cl	4,10€
Porto rouge ou blanc 4 cl	3,70€
Suze 4cl	3,70€
Américano <i>Campari, Martini rouge, Perrier</i>	7,50€

LES DIGESTIFS ET RHUMS DE DÉGUSTATION

Get 27, Get 31 4cl	4,50€
Eau de vie <i>(poire, mirabelle)</i> 4cl	5,00€
Cognac 4cl	5,00€
Calvados 4cl	5,00€
Bailey s 4cl	4,50€
Rhum Maca Spiced 40° 4cl	7,50€
Rhum Cane XO french 43° 4cl	9,00€
Rhum Roble V Ultra Anejo 40° 4cl	9,00€
Rhum Copalli Cacao bio 40° 4 cl	8,50€

LES WHISKYS/ BOURBONS ET ALCOOLS

Ballantine's	5,50€
Jameson Irish Whiskey	6,50€
The Glenlivet Founder's Reserve <i>(single malt)</i>	7,50€
Jack Daniel's	7,00€
Aberlour 10 ans	7,60€
Baby Whisky 2cl	2,90€
Vodka	5,50€
Rhum Havana Especial	5,50€
Captain Morgan	5,50€

Supplément : Coca, Schweppes tonic, orange, ananas, pomme, limonade, boisson énergisante.

1,50€

LES MOJITOS

	Simple	Double	Happy simple
Original mojito <i>Havana especial, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier</i>	7,00€	12,00€	5,00€
Royal mojito <i>Havana especial, Champagne, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne</i>	9,50€	16,00€	7,50€
Fruity mojito <i>(fraise ou framboise ou cerise ou ananas ou mandarine ou passion) Havana especial, menthe fraîche, citron vert, purée de fruit, Perrier</i>	7,50€	13,00€	5,50€

LES COCKTAILS

Piña colada <i>Havana especial, ananas, chantilly, purée de coco</i>	7,50€
Sex on the beach <i>Vodka, cranberry, ananas, liqueur de melon</i>	7,50€
Gin tonic 16cl <i>Gin Beefeater, schwepes tonic</i>	7,00€
Gin tonic pink 16cl <i>Gin beefeater pink, schwepes tonic</i>	7,50€
Caipirinha <i>Cachaça, citron vert, sucre</i>	7,00€
Aperol spritz <i>Aperol, prosecco, Perrier</i>	7,50€
Cuba libre <i>Havana especial, citron vert, coca</i>	7,50€

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin piña colada <i>Ananas, chantilly, purée de coco</i>	5,50€
Virgin mojito <i>Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, Perrier</i>	5,50€
Virgin fruity mojito <i>(fraise ou framboise ou cerise ou ananas ou mandarine ou passion) Menthe fraîche, citron vert, purée de fruit, Perrier</i>	6,00€
Pink lady <i>Orange, ananas, cranberry, Pulco citron vert, sirop de grenadine, sirop de coco</i>	5,50€

LES COCKTAILS CHAUDS

Irish Coffee <i>Jameson, sucre, café, chantilly</i>	7,50€
French Coffee <i>Cognac, sucre, café, chantilly</i>	7,50€
Cuban Coffee <i>Rhum, sucre, café, chantilly</i>	7,50€
Italian Coffee <i>Amaretto, sucre, café, chantilly</i>	7,50€
Champagne Coffee <i>Marc de Champagne, sucre, café, chantilly</i>	7,50€

LES EAUX

	50cl	100cl
Vittel	3,20€	4,80€
San Pellegrino	3,50€	5,00€

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ STANISLAS 100% PUR ARABICA

Expresso	1,90€
Ristretto	1,90€
Allongé	2,10€
Grand café	3,10€
Noisette	2,00€
Café crème	2,20€
Allongé crème	2,30€
Grand crème	3,20€
Cappucino	3,80€
Latte macchiato	3,80€
Café viennois	4,00€
Chocolat chaud (blanc ou traditionnel)	3,20€
Chocolat viennois	4,00€
Thés ou infusions	3,00€
Lait chaud	2,40€
Supplément lait	0,40€
Verre d'eau 10cl	0,50€

LA CARTE DES VINS

LES CHAMPAGNES (cuvée royale)	10cl		Bouteille
Joseph Perrier Brut	7,00€	45,00€
Joseph Perrier Rosé.....	8,50€	55,00€
Joseph Perrier Brut	8,00€	50,00€
Blanc de blancs			
LES VINS ROUGES	14cl	20cl	Bouteille
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Nuiton-Beaunoy	4,80€	6,60€	23,00€
Morgon Jambon père et fils	4,50€	6,20€	22,00€
Sancerre rouge Domaine Crochet...	5,30€	7,20€	26,00€
Crozes-Hermitage Maison Ogier.....			26,00€
Côtes du Rhône Enfant Terrible	4,30€	5,90€	19,50€
Château Franc le Maine Saint-Emilion grand cru.....			45,00€
LES VINS BLANCS			
Pinot blanc Domaine Klipfel	4,20€	5,70€	20,00€
Gewurztraminer Domaine Klipfel			23,60€
Côtes de Gascogne moelleux Uby n°4	4,60€	5,90€	21,00€
Sancerre blanc.....	5,30€	7,20€	26,00€
IGP Pays d'Oc Chardonay les Javelles	4,20€	5,60€	19,00€
LES VINS ROSÉS			
IGP vin de pays des Maures Cap des Pins	3,80€	5,10€	18,00€
Côtes de Provence Note Bleue	4,50€	5,80€	20,00€



LES ENTRÉES

Nos 6 escargots persillés	8,90€
Carpaccio de bœuf et copeaux de Parmesan	13,50€
Assiette de Saumon fumé et ses toasts	12,90€
Tartine du Chasseur	10,90€
<i>base crème, viande de grison, raclette, noix</i>	
Tartine Parisienne	9,90€
<i>Base tomate, jambon blanc, gruyère, champignons frais</i>	

NOTRE PRODUIT signature LA LICORNE	11,90€
Foie gras frais fait maison et son confit de figues	



LE FESTIVAL DES SALADES

Salade vosgienne traditionnelle	14,50€
<i>Oeufs durs, croûtons, lardons, crème, tomates, pommes de terre sautées</i>	
Crispy Chicken	14,90€
<i>Salade, poulet pané aux corn flakes, parmesan, croûtons, tomates</i>	
Salade de gésiers, magret de canard fumé et pommes de terre saladaises	15,50€
<i>Crème, croûtons, tomates</i>	
Salade Maraîchère	14,90€
<i>Courgettes, aubergines, tomates, cœurs de palmier, maïs</i>	
Salade de chèvre chaud	13,30€
<i>Salade, chèvre, pommes de terre, noix, tomates</i>	

NOTRE PRODUIT signature LA LICORNE	17,50€
Salade Périgourdine	
<i>Salade, tomates, pommes de terre saladaises, magret fumé, foie gras poêlé</i>	

LES FLAMMS MAISON

Traditionnelle	11,50€
<i>Base crème, oignons, lardons, gruyère</i>	
Gourmande aux champignons	11,70€
<i>Base crème, oignons, lardons, gruyère, champignons frais</i>	
L'Alsacienne	11,70€
<i>Base crème, oignons, lardons, gruyère, munster</i>	

LES PIZZAS MAISON

Pâte à flamm fine et croustillante

Pizza Reine	11,90€
<i>Base tomate, jambon, fromage, mozzarella, champignons frais</i>	
Pizza aux 4 fromages	12,70€
<i>Base tomate, munster, gruyère, mozzarella, chèvre</i>	
Pizza Campagnarde	12,90€
<i>Base tomate, lardons, jambon, mozzarella, champignons frais</i>	
Possibilité d'accompagner vos flamms ou pizzas d'une salade garnie 2,00€	



LES VIANDES DE MA BOUCHÈRE

Garniture au choix

Notre tartare maison ultra frais	17,90€
Onglet de bœuf grillé nature ou avec sauce	17,50€
Pavé de veau, sauce gorgonzolla	19,90€
Andouillette 5A l'authentique	15,20€
Souris d'agneau confite au thym	17,80€
Entrecôte 300g	22,90€
Traditionnel steak haché charolais 180g au munster ou à cheval	15,20€
Rognons de veau, sauce à l'ancienne	15,10€

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

Garniture au choix

Jambonneau braisé au munster	18,90€
La Traditionnelle Choucroute	17,50€
Tarte Montagnarde et sa salade verte	15,50€

NOTRE PRODUIT signature LA LICORNE

Magret de Canard rôti, sauce miel et Framboise	19,50€
--	--------

LES POISSONS

Garniture au choix

Pavé de saumon frais poêlé huile d'olive, sauce citronnée	16,90€
Noix de St Jacques, sauce beurre blanc	17,90€
Fish and chips de cabillaud, sauce tartare	15,90€

LES BURGERS DU GOURMET

Chicken Burger <i>Filet de poulet pané aux corn flakes, salade, cheddar, sauce burger maison</i>	16,90€
Burger l'Original <i>Steak haché charolais 180g, cheddar, salade, bacon, cornichons, sauce burger maison</i>	16,90€
Burger Montagnard <i>Steak haché charolais 180g, salade, raclette, bacon, cornichons, sauce burger maison</i>	17,60€
Burger du Gourmand <i>2 steaks hachés charolais 180g, salade, cheddar, bacon, sauce burger maison</i>	24,40€
Burger Camembert <i>Steak haché charolais 180g, camembert, bacon, cornichons, sauce burger maison</i>	17,60€

NOTRE PRODUIT signature LA LICORNE

Burger Foie gras, magret et confit de figes <i>Foie gras, magret, confit de figue, salade</i>	22,40€
--	--------

LES PENNES CUITES MINUTES

Au saumon fumé <i>Saumon fumé, sauce crème basilic</i>	16,50€
Arrabbiata <i>Oignons, ail, tomates fraîches, piment</i>	16,50€

NOTRE PRODUIT signature LA LICORNE

Aux St Jacques <i>St Jacques, pesto rouge, sauce beurre blanc</i>	17,50€
--	--------

NOS GARNITURES

Frites maison – penne – riz – salade – légumes (selon le cours)
Supplément de garniture 2€

NOS SAUCES

Forestière – gorgonzolla – poivre – béarnaise – moutarde à l'ancienne – morilles
Supplément de sauce 1€



ASSIETTE DE FROMAGE

5,90€



LES DÉLICATESSES SUCRÉES

La crème brûlée craquante	6,10€
L'onctueuse mousse chocolat aérée	6,10€
Profiteroles maison, chocolat chaud, amandes grillées	6,50€
Le tout orange <i>moelleux fait maison, sorbet orange, chocolat chaud</i>	5,90€
Panacotta et son coulis de framboise	5,90€
Tartare de Mangue, Ananas et sorbet framboise	6,10€
Fondant au chocolat et chantilly maison	6,30€
Kouglof glacé au marc de Gewurtz et coulis maison	7,20€
Tiramisu aux spéculos	6,20€
Café gourmet pour fin gourmand	8,20€
Vacherin vanille fraise revisité fait minute	6,20€



LES GLACES ARTISANALES ET SORBETS

PARFUMS DES GLACES :

vanille bourbon, chocolat, café, fraise, caramel beurre salé, biscuit rose de Reims et Marc de Champagne

PARFUMS DES SORBETS :

citron, ananas, framboise, orange

LES COUPES GLACÉES 3 BOULES :

Coupe Dame blanche <i>Vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	7,50€
Coupe Café liégeois <i>Vanille, café, sauce café, chantilly</i>	7,50€
Coupe Chocolat liégeois <i>Vanille, chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	7,50€
Coupe Caramel liégeois <i>Vanille, caramel, caramel liquide, chantilly</i>	7,50€
Coupe Champenoise <i>Glace biscuit rose de Reims et Marc de Champagne, Champagne</i>	8,50€
Coupe Colonel <i>Sorbet citron, vodka</i>	8,50€

Coupe 1 boule :	2,50€
Coupe 2 boules :	4,30€
Coupe 3 boules :	5,50€
Boule supplémentaire :	2,00€
Supplément chocolat, coulis, chantilly :	1,00€



LES GAUFRES

Gaufre au sucre	5,90€
Gaufre dame blanche chantilly	7,50€
Gaufre caramel liégeois chantilly	7,50€
Gaufre Nutella chantilly traditionnelle	6,30€
Gaufre chocolat liégeois chantilly	7,50€
Supplément chantilly	1,00€

LES SUGGESTIONS DU JOUR

*Voir notre ardoise
Uniquement le midi du lundi au vendredi
et hors jours fériés*

FORMULE À 10€

Plat du jour uniquement

FORMULE À 14,90€

Plat du jour et café gourmand

LES MENUS

LE MENU KID'S

8,90€

1 sirop à l'eau

Assiette de jambon blanc
ou filet de poulet pané aux corn flakes
ou Steak haché charolais (+2€)

2 boules de glace au choix
ou fondant au chocolat

LE
Signature
32€

(7j / 7. Midi et soir)

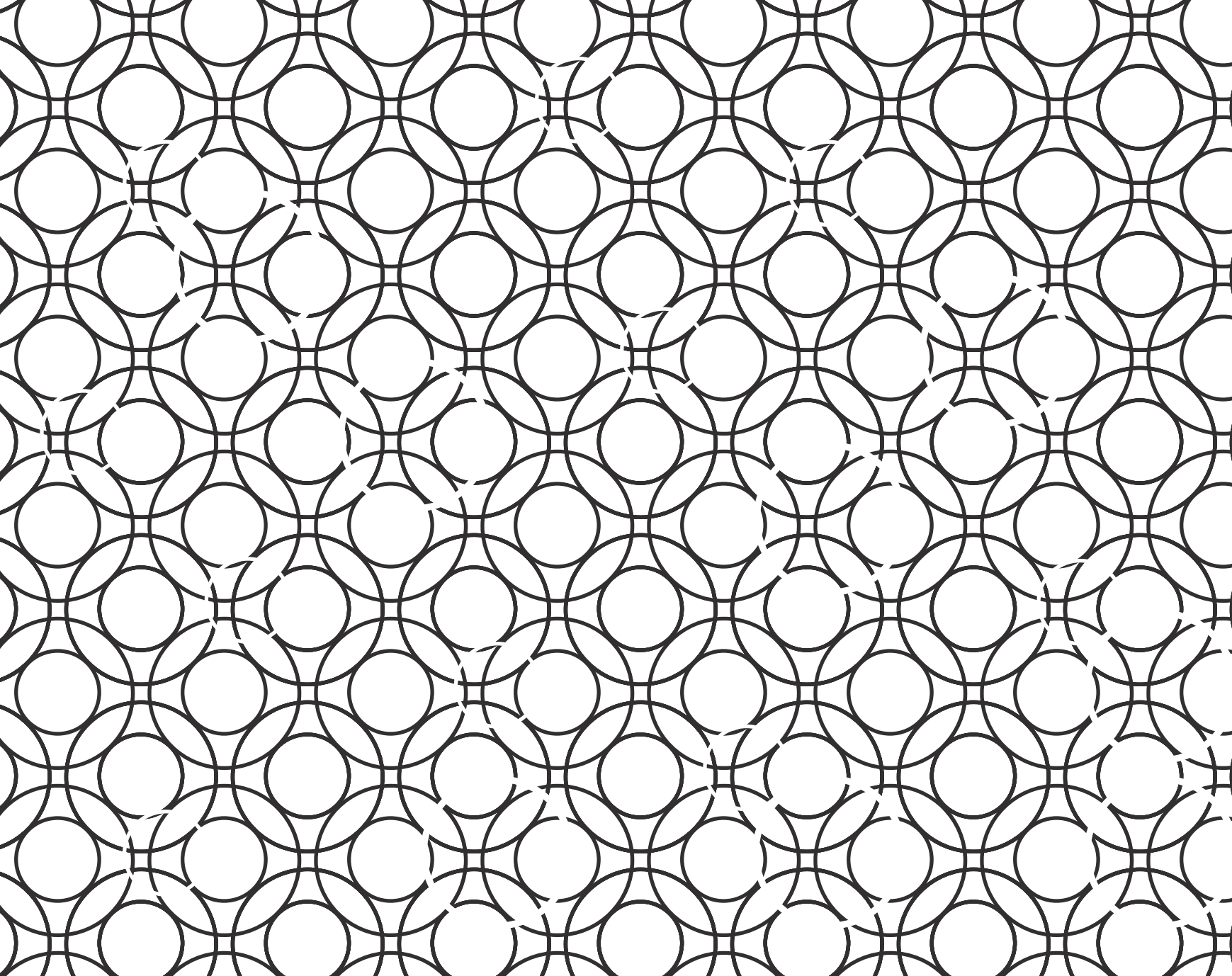
Foie gras maison
ou Assiette de saumon fumé

Magret de Canard rôti sauce Miel - Framboise
ou Poêlé de noix de St-Jacques
sauce beurre blanc

Café gourmand



LE
COMPTOIR
DE LA
Licorne



LE
COMPTOIR
DE LA
Licorne