★ Rate your favorite items →

pricelisto

Comptoir Libanais (UK)

Menu Prices — October 24, 2026

Comptoir Libanais (UK) menu with prices in United Kingdom, updated November 2025: 150 items across 30 categories, prices from £1.50 to £29.95.

Restaurant & Food Industry Reports



Fast Food Industry →



Pizza Industry →



Fast Casual Industry →



Casual Dining Industry →

Competitor Price Intelligence →

Comptoir Libanais (UK) Menu with Prices (United Kingdom)

Comptoir Libanais (UK) menu with prices in United Kingdom, updated November 2025: 150 items across 30 categories, prices from £1.50 to £29.95. Prices are collected by PriceListo and may vary by location. See the latest prices online at uk.pricelisto.com/menu-prices/comptoir-libanais-uk

Menu categories: Picked For You · Pastries & Croissants · Granola with Natural Yoghurt · Natural Yoghurt · Cooked Breakfast · Our Favourites · Recommended · Vegan Flavours of The Month · Flavours of the Month · Mezze · Mezze to Share · Cold Mezze · Fattets · Hot Mezze · Mezze Salads · Specialties · Grills · Burgers · Large Salads · Tagines · Wraps · Sides · Soft Drinks · Desserts · Our Homemade Lemonades · Beers · White Wine · Rose Wine · Red Wine · Freshly Squeezed Juice

Picked For You

ITEM	PRICE
Spicy Lamb Sausage, Roasted Tomato & Scrambled Eggs on Brioche Œufs brouillés crémeux accompagnés de saucisse d'agneau épicée, relevée par des tomates rôties et des graines de grenade...	**£8.45**
Comptoir Full Breakfast Saucisses d'agneau épicées, foul moudamas savoureux, champignons rôtis au za'atar, œuf au sumac, tomate grillée et pomme...	**£9.50**
Sirine's Vegetarian Breakfast Fromage halloumi grillé, fèves mijotées, champignons parfumés au za'atar, œuf frit au sumac, tomate grillée au feu et po...	**£8.95**
Smoked Salmon & Scrambled Eggs on Brioche Œufs brouillés de plein air et saumon fumé garnis de graines de grenade, servis sur brioche grillée.	**£8.45**
Date Syrup & Roasted Mixed Nuts	**£4.75**

Pastries & Croissants

ITEM	PRICE
Butter Croissant	**£1.95**
Pain au Chocolat Façonné à partir de pâte feuilletée, ce pain au chocolat enchante avec ses couches croustillantes et aérées. Le chocolat...	**£2.45**
Raisin & Cinnamon Pastry	**£2.45**
Halloumi Cheese & Za'atar Croissant	**£3.95**
Butter Croissant with Lebanese jam & butter Feuille de pâte feuilletée légère et aérée cuite à la perfection pour un extérieur croustillant et un intérieur moelleux...	**£2.55**

Granola with Natural Yoghurt

ITEM	PRICE
Date Syrup & Roasted Mixed Nuts (Granola with Natural Yoghurt) Un mariage de sirop de dattes sucré et de noix grillées à la perfection se fond délicatement sur un lit de granola croqu...	**£4.75**
Fresh Pomegranate Seeds & Orange Blossom Water	**£4.75**
Fresh Pomegranate Seeds & Orange Blossom Water (Granola with Natural Yoghurt)	**£4.75**

Natural Yoghurt

ITEM	PRICE
Natural Yogurt Un petit bol de yaourt nature, accompagné d'un assortiment de garnitures au choix.	**£2.95**
Lebanese Fig Jam	**£3.45**

ITEM	PRICE
Lebanese Fig Jam (Natural Yoghurt)	**£3.45**
Date Syrup & Roasted Mixed Nuts (Natural Yoghurt)	**£3.45**
Fresh Pomegranate Seeds & Orange Blossom Water (Natural Yoghurt)	**£3.45**

Cooked Breakfast

ITEM	PRICE
Comptoir Full Breakfast (Cooked Breakfast) Spicy lamb sausages, foul moudamas, za'atar roasted mushrooms, sumac fried egg, chargrilled tomato and spiced Lebanese p...	**£9.50**
Sirine's Vegetarian Breakfast (Cooked Breakfast) Une assiette matin aux saveurs méditerranéennes avec du fromage halloumi grillé, des fèves foul moudamas, des champignon...	**£8.95**
Shakshuka with Feta Un délicieux mélange de tomates mijotées, oignons rouges et poivrons, rehaussé de persil, coriandre et ail. Surmonté d'u...	**£7.95**
Shakshuka with Spicy Sausage Saucisses d'agneau épicées mariées à un ragoût de tomates, oignons rouges et poivrons mijotés, agrémenté de persil, cori...	**£7.95**

Our Favourites

ITEM	PRICE
Avocado, Feta & Tomato Brioche Tranches de tomates vignes, avocat crémeux, olives Kalamata et fromage feta, délicatement nappés de mélasse de grenade,...	**£7.45**
Avocado, Feta & Tomato Brioche (Our Favourites) Tranches de tomates mûres, avocat crémeux, olives Kalamata et feta émiettée, délicatement mariés avec une vinaigrette au...	**£7.45**
Smoked Salmon & Scrambled Eggs on Brioche (Our Favourites) Œufs brouillés faits maison accompagnés de saumon fumé et de graines de grenade, le tout niché sur du pain brioché grill...	**£8.45**
Spicy Lamb Sausage, Roasted Tomato & Scrambled Eggs on Brioche (Our Favourites) Free range scrambled eggs, spicy lamb sausage, tomato & pomegranate seeds on toasted brioche.	**£8.45**
Halloumi & Za'atar Man'ousha Flat Bread Pain traditionnel cuit au four, garni de fromage halloumi savoureux, de thym sauvage et de menthe fraîche.	**£6.95**
Halloumi & Za'atar Man'ousha Flat Bread (Our Favourites) Pain plat cuit au four garni de fromage halloumi fondant, accompagné de thym sauvage et de menthe fraîche.	**£6.95**

Picked For You

ITEM	PRICE
Baklawa Selection Un assortiment alléchant de six baklawas, chaque pièce déclinant des couches délicates de pâte phyllo, généreusement gar...	**£5.95**
Aubergine Tagine Aubergines mijotées dans un ragoût de tomates avec poivrons, oignons et pois chiches. Accompagné d'une sauce au yaourt à...	**£11.45**
Grilled Chicken Salad Poulet mariné grillé, côtoie le fromage feta, tomate, laitue, oignon vert, menthe. Agrémenté de croustillants de pita, l...	**£10.45**
Mezze Platter for 1 Une sélection savoureuse avec hommos crémeux, baba ghanuj onctueux, taboulé de quinoa frais, falafel croustillants, labn...	**£9.95**
Mixed Grill Un assortiment de kofta d'agneau, kofta de poulet et taouk de poulet, accompagné de salade Comptoir et riz aux vermicell...	**£14.95**

Recommended

ITEM	PRICE
Hommos and Falafel with Harissa Sauce Une hommos onctueux accompagné de falafels croquants, nappés de sauce harissa. Garnis de persil frais, d'huile d'olive e...	**£4.95**
Baked Aubergine with Coriander Dressing Baked aubergines, with pomegranate seeds, red chilli, fresh mint, coriander, pistachio and molasses dressing .	**£5.25**
Slow Cooked Vegetable Tagine Tomato, pepper, aubergine, onion & chickpea stew served with couscous or vermicelli rice.	**£11.45**

Vegan Flavours of The Month

ITEM	PRICE
Hommos and Falafel with Harissa Sauce (Vegan Flavours of The Month) Crème de pois chiches onctueuse accompagnée de falafels croustillants, agrémentés de sauce harissa épicée. Garnis de per...	**£4.95**
Baked Aubergine with Coriander Dressing (Vegan Flavours of The Month) Aubergines rôties, parsemées de graines de grenade, piment rouge, menthe fraîche, coriandre, pistaches et nappées d'une...	**£5.25**
Slow Cooked Vegetable Tagine (Vegan Flavours of The Month) Tomato, pepper, aubergine, onion & chickpea stew served with couscous or vermicelli rice.	**£11.45**

Flavours of the Month

ITEM	PRICE
Harissa Spiced Chicken Hommos Blanc de poulet aux épices harissa, servi sur un lit de purée de pois chiches onctueuse, agrémentée de tahini, de jus de...	**£5.75**
Grilled Harissa Chicken Salad with Tahina Dressing Chargrilled marinated chicken breast with romaine lettuce, cherry tomatoes, mint parsley, pita crisps, pomegranate seeds...	**£10.25**
Lamb Kibbeh Fattet Agneau haché mêlé de sauce tahini à l'ail, parsemé de pignons de pin. Garni de pois chiches, d'oignons croustillants, de...	**£12.45**
Spiced Lamb Kofta Homemade Flatbread Pain maison tout juste sorti du four, garni d'agneau haché parfumé aux épices, de fromage halloumi, de harissa et de pim...	**£10.45**

Mezze

ITEM	PRICE
Selection of Dips Accompagné de pain plat, ce choix de trempettes est aussi disponible en version sans gluten avec des bâtonnets de carott...	**£9.45**
Halloumi and Zaatar Man'ousha Flat Bread Pain plat garni de halloumi fondant et de fromage blanc du Moyen-Orient, agrémenté de feuilles de menthe fraîche et de g...	**£6.95**
Natural Labne Yaourt égoutté naturel, agrémenté d'une touche d'ail et de tahini, le tout accompagné d'olives Kalamata, de menthe fraîc...	**£5.45**

Mezze to Share

ITEM	PRICE
Mezze Platter for 1 (Mezze to Share) Hommos crémeux, baba ghanuj onctueux, taboulé de quinoa frais, falafels croustillants, labné naturel, samboussek au from...	**£9.95**
Mezze Platter for 2 Assortiment de mezze pour deux : Hommos crémeux, baba ghanouj soyeux, taboulé de quinoa frais, falafels croustillants, l...	**£18.95**

Cold Mezze

ITEM	PRICE
Hommos Purée onctueuse de pois chiches mariée à du tahini et du jus de citron. Accompagné de pain plat.	**£5.25**
Baba Ghanuj Purée d’aubergine fumée mélangée à du tahini, rehaussée d'ail et de jus de citron, parsemée de graines de grenade fraîch...	**£5.95**

Fattets

ITEM	PRICE
Aubergine Fattet Aubergines tendres mijotées avec des tomates, poivrons et oignons se mêlent dans une moussaka savoureuse, nappée d'une s...	**£12.45**
Lamb Kofta Fattet Kofta d'agneau épicée, grillée et accompagnée d'une sauce chaude à la tahina et au yaourt, rehaussée d'oignons croustill...	**£12.45**

Hot Mezze

ITEM	PRICE
Cheese Samboussek Feuilletés garnis de halloumi et feta, saupoudrés de graines de sésame. Accompagnés d'une sauce yaourt à la menthe.	**£5.75**
Falafel Galettes de pois chiches relevées de coriandre, persil, ail et poivrons. Accompagnées d'une sauce tahini onctueuse.	**£5.45**
Halloumi and Tomato Faux filet de halloumi grillé parfumé au thym sauvage, accompagné de tomates tranchées, d'olives et de menthe fraîche.	**£6.95**
Halloumi and Zaatar Man'ousha Flat Bread with Salad and Pickles Un mélange de halloumi et de fromage blanc moyen-oriental, agrémenté de menthe fraîche et de graines de sésame. Accompag...	**£6.95**
Lamb Kibbeh Petits paquets de blé concassé et agneau haché, garnis d'une farce d'agneau, pignons et oignons. Accompagnés d'une sauce...	**£6.95**
Spiced Chicken Wings Ailes de poulet grillées au charbon, marinées à l'ail, citron et mélasse de grenade.	**£5.95**

Mezze Salads

ITEM	PRICE
Quinoa Tabbouleh Un mélange de persil frais, quinoa, tomates, menthe et oignons, le tout arrosé d'une vinaigrette citron-huile d'olive.	**£5.95**
Fattoush Salade villageoise libanaise agrémentée de croustillants pita à l'huile d'olive et au sumac, nappée d'une vinaigrette à...	**£5.95**

Specialties

ITEM	PRICE
Spinach Fatayer Feuilleté doré renfermant une garniture de feuilles d'épinards, feta salée, touche de sumac, graines de grenade et mélas...	**£9.95**
Chicken Moussakhan Poulet moussakhan tendre, rôti avec une marinade de mélasse de grenade, agrémenté de noix croquantes et de sumac, accomp...	**£12.95**

Grills

ITEM	PRICE
Mixed Grill (Grills) A selection of lamb kofta, chicken kofta and chicken taouk, served with Comptoir salad and vermicelli rice.	**£14.95**
Marinated Chicken Taouk Faux-filet de poulet grillé, délicatement mariné à l'ail et au thym frais, accompagné d'une salade Comptoir et de riz ve...	**£12.45**
Spiced Chicken Kofta Poulet haché parfumé aux épices, grillé avec des herbes, poivrons et oignons. Accompagné de notre salade signature Compt...	**£12.45**
Spiced Lamb Kofta Agneau haché grillé agrémenté d'un mélange de fines herbes, d'oignons et d'épices, accompagné d'une salade fraîche Compt...	**£12.95**

Burgers

ITEM	PRICE
Lebanese Lamb and Halloumi Burger Burger de kofta d'agneau grillé au charbon avec halloumi grillé, mayonnaise au harissa, tomate fraîche, et concombre mar...	**£12.95**
Spiced Chicken Taouk Burger Poulet Taouk en burger bonifie par une marinade de harissa, grillé sur charbon de bois. Accompagné de sauce à l'ail, de...	**£12.45**

Our Favourites

ITEM	PRICE
Spiced Salmon Shakshuka Filet de saumon rôti accompagné d'une sauce tomate mijotée aux poivrons, oignons et piments.	**£13.45**

Large Salads

ITEM	PRICE
Grilled Chicken Salad (Large Salads) Faux-filet de poulet mariné et grillé, fromage feta crémeux, tomates juteuses, laitue croquante, oignons verts, menthe f...	**£10.45**
Falafel & Fattoush Salad Falafels accompagnés de laitue croquante, tomates juteuses, oignons verts, menthe fraîche et persil. Rehaussé de crousti...	**£9.45**
Feta, Grilled Vegetables and Quinoa Salad Une salade de feta mêlée à des poivrons et oignons grillés, accompagnée de pois chiches et de quinoa, arrosée d'une touc...	**£9.95**
Grilled Halloumi Salad Fromage halloumi grillé accompagné de laitue croquante, tomates fraîches, concombres juteux, olives savoureuses, oignons...	**£10.45**

Tagines

ITEM	PRICE
Aubergine Tagine (Tagines) Aubergines in a tomato, peppers, onion, & chickpea stew. Served with a mint yoghurt sauce.	**£11.45**
Chicken & Green Olives Tagine Poulet tendre mijoté avec des carottes fondantes, du citron confit qui ajoute une touche acidulée, et des olives vertes...	**£12.95**
Chicken & Green Olives Tagine (Tagines) Marinated chicken, carrots, lemon confit, and green olives.	**£12.95**
Lamb & Prune Tagine Morces tendres d'agneau mijoté avec des pruneaux, de la courge musquée, des amandes grillées et une touche de graines de...	**£13.45**

ITEM	PRICE
Lamb Kofta Tagine Agneau haché épicé mijoté avec tomates juteuses, poivrons croquants et courgettes tendres, le tout nappé d'une sauce au...	**£12.95**

Wraps

ITEM	PRICE
Falafel Wrap Boulettes de falafel, accompagnées de tahina onctueuse, tomate juteuse, navets marinés croquants et persil frais, envelo...	**£5.45**
Lamb Kofta Wrap Faux-filet d’agneau assaisonné enveloppé dans un pain souple, accompagné de houmous crémeux, de concombres marinés croqu...	**£5.45**
Chicken Taouk Wrap Morceaux de poulet grillés, marinés et tendres, enrichis d'une sauce à l'ail crémeuse, accompagnés de tranches croquante...	**£5.45**
Halloumi and Olive Wrap Grilled halloumi mariné, accompagné d'olives Kalamata, de tomates juteuses et de menthe fraîche, le tout délicatement en...	**£5.45**
Falafel Wrap Platter Rouleau de falafel garni de tahina, tomates juteuses, navets marinés et persil frais.	**£9.95**
Lamb Kofta Wrap Platter Agneau haché parfumé accompagné de houmous, cornichons, oignons, et tomates.	**£9.95**
Chicken Taouk Wrap Platter Faux-filet de poulet grillé mariné, accompagné de sauce à l'ail, concombres marinés, et tomates savoureuses.	**£9.95**
Halloumi and Olive Wrap Platter Tranches de halloumi marinées et grillées, généreusement enrobées d'huile d'olive, accompagnées d'olives Kalamata, de to...	**£9.95**

Sides

ITEM	PRICE
Lebanese Spiced Potatoes Pommes de terre libanaises relevées avec coriandre fraîche, ail et piment.	**£4.95**
Lebanese Spiced Potatoes (Sides) Pommes de terre épicées libanaises parfumées de coriandre fraîche, d'ail, et relevées par une touche de piment.	**£4.95**
Vermicelli Rice	**£3.25**
Steamed Couscous with Olive Oil	**£3.25**
Quinoa with Olive Oil	**£3.45**
Selection of Pickles Concombres marinés, navets dans du jus de betterave et piments verts doux.	**£2.95**
Marinated Damascus Olives Olives de Damas marinées dans un mélange vibrant d'herbes et d'épices. Leur chair ferme et juteuse révèle des parfums de...	**£3.45**
Batata Harra Pommes de terre épicées à la libanaise, rehaussées de coriandre fraîche, ail et piment.	**£4.95**

Soft Drinks

ITEM	PRICE
Mirinda Orange	**£2.25**
7-Up	**£2.25**
Coca Cola	**£2.25**

ITEM	PRICE
Diet Coke	**£2.25**
Mineral Water - Still Still or sparkling.	**£1.95**
Soda Water	**£1.50**
Slim Tonic	**£1.95**
Tomato Juice	**£2.25**
Mineral Water - Sparkling Still or sparkling.	**£1.95**

Desserts

ITEM	PRICE
Chocolate Brownie Brownie au chocolat avec une touche de tahini.	**£5.95**
Baklawa Selection (Desserts) Assortiment de six morceaux de baklawa, ces pâtisseries libanaises traditionnelles aux noix finement hachées et sirop su...	**£5.95**
Mango and Vanilla Cheesecake Un onctueux cheesecake à la vanille rehaussé d'une gelée de mangue fruitée sur le dessus.	**£5.95**
Dark Chocolate, Rose Petal and Red Rose Berry Cake Une création chocolatée intense, infusée d'orange et de cardamome, accompagnée d'un savoureux compote de baies rouges. S...	**£6.25**
Orange Blossom Mouhalabia Flan libanais parfumé à la fleur d'oranger, accompagné d'une compote de dattes, figues, abricots, pruneaux et raisins se...	**£5.95**
Orange and Almond Cake Gâteau moelleux aux amandes accompagné d'une marmelade d'orange.	**£5.50**

Our Homemade Lemonades

ITEM	PRICE
Toufaha Pomme croquante avec une touche de menthe fraîche et la chaleur du gingembre.	**£2.95**
Roomana Une douce alliance de grenade fraîche et de fleur d'oranger subtile.	**£2.95**
Leymona Jus vivifiant à base de citron et de lime.	**£2.95**
Roza Citron et lime mélangés avec du sirop de rose.	**£2.95**
Roomana - Large Fleur d'oranger et grenade.	**£3.75**
Leymona - Large Un généreux mélange de jus de citron et de lime.	**£3.75**
Roza - Large Un mélange rafraîchissant de citron et de lime, rehaussé par une touche de sirop de rose.	**£3.75**
Toufaha - Large Faux-filet aux saveurs de pomme croquante, parfumé à la menthe fraîche et réchauffé par une touche de gingembre.	**£3.75**

Beers

ITEM	PRICE
Almaza Un fauxagona de houblon rafraîchissante d'origine libanaise.	**£4.25**
Efes Turkish beer.	**£4.25**
Casablanca Moroccan beer.	**£4.95**

White Wine

ITEM	PRICE
Clos St Alphonese White, Lebanon Vin blanc de notre étiquette, élaboré par le Château Ksara, la plus ancienne cave du Liban. Arômes de citron et de fleur...	**£19.95**
Cintila White, Portugal An intense, fruity aroma and a soft mouth feel with a hint of peach & ginger.	**£19.95**
Sauvignon Blanc, Valle Central, Chile Un vin blanc du Chili, mariant notes de citron frais et nuances herbacées, pour une dégustation rafraîchissante et agréa...	**£22.95**
Pinot Grigio, Sacchetto, Italy Saveur fraîche et épicée, avec des notes de poire mûre et une pointe de citron en finale.	**£23.95**
Chenin Blanc, Swartland Winery, South Africa Parfums vifs de poire mûre et de pommes, avec une touche rafraîchissante et une finale fruitée et nette.	**£22.95**
Viognier, Valle Central, Chile Combinaison harmonieuse de fruit de la passion et de mangue, accentuée par une touche fraîche et herbacée.	**£25.95**
Sauvignon Blanc, Faultline, New Zealand Fausse.	**£27.95**

Rose Wine

ITEM	PRICE
Cintila Rose, Portugal An enticing aroma of fresh strawberries & cream with a soft & easy finish.	**£19.95**
Pinot Grigio Blush, Novita, Italy Une robe rose pâle, ce Pinot Grigio Blush offre une douceur légère, avec des parfums de cerises mûres et de fraises.	**£22.50**

Red Wine

ITEM	PRICE
Clos St Alphonese Red, Lebanon Ce vin rouge, produit par Chateau Ksara, la plus ancienne cave du Liban, révèle une texture moyenne. Ses arômes combinen...	**£19.95**
Cintila Red, Portugal Une robe rubis associée à des notes de cerise mûre et de vanille douce. Ce vin rouge portugais présente des tanins subti...	**£19.95**
Merlot, Valle Central, Chile Un Merlot parfaitement équilibré provenant de la Valle Central au Chili, offrant des saveurs de prune mûre et de fruits...	**£22.95**
Prieure Ksara Rouge, Chateau Ksara, Lebanon Le Prieuré Ksara Rouge offre une élégance méditerranéenne, riche en arômes herbacés et touches fumées.	**£24.95**
Shiraz, Boundary Line, Australia Arômes légers d'épices et poivre blanc, corps moyen avec des notes de fruits rouges frais.	**£25.95**

ITEM	PRICE
Malbec, Dona Paula, Argentina Révèle un Malbec généreux de Dona Paula, Argentine, où les notes de cerise rouge mènent à une finale subtilement épicée.	**£26.50**
Reserve Du Couvent, Chateau Ksara, Lebanon Ce vin rouge sec et savoureux mêle des arômes de mûres parfumées et une touche subtile de chocolat noir.	**£29.95**

Freshly Squeezed Juice

ITEM	PRICE
Apple Faux.	**£3.95**
Apple, Cucumber & Orange - Large Pomme, concombre et orange – Grand : Jus préparé sur demande, alliant fraîcheur de la pomme, croquant du concombre et do...	**£4.50**
Apple - Large Al our juices are freshly made to order.	**£4.50**
Carrot Al our juices are freshly made to order.	**£3.95**
Carrot & Ginger Fauxfilet de carottes et gingembre pressé à la demande pour une fraîcheur optimale.	**£3.95**
Carrot & Ginger - Large Jus de carotte et gingembre fraîchement préparé à la demande, offert en grande taille pour une saveur vibrante et rafraî...	**£4.50**
Carrot & Orange Tous nos jus sont préparés à la demande, garantissant une fraîcheur incomparable.	**£3.95**
Carrot & Orange - Large Orange juteux et carottes croquantes se mêlent dans un mariage vibrant. Ce jus est préparé sur commande pour garantir sa...	**£4.50**
Mixed Juice Jus préparés à la demande avec des ingrédients frais.	**£3.95**
Mixed Juice - Large Nos jus mélangés sont préparés sur commande à base de fruits frais.	**£4.50**
Orange Tous nos jus sont préparés sur demande avec des ingrédients frais.	**£3.95**
Orange - Large Fausse	**£4.50**
Apple, Cucumber & Orange Un mélange de pommes croquantes, concombre frais et oranges juteuses, pressés à la commande pour un jus revitalisant.	**£3.95**
Carrot - Large Al our juices are freshly made to order.	**£4.50**