

La Cuisine de Comptoir



Notre Foie gras Local Maison à emporter 8,90€ les 100g

A La Carte

Faux-Filet de Boeuf Race à Viande* mini. 300g **22€**

Faux-Filet de Boeuf Race à Viande * « Le tant pis si j en crève »

1kg mini. pour une personne, un cadeau offert en cas de victoire! **48€**

La Côte de Boeuf Race à Viande* 1kg Mini. **28€** par personne pour deux

Enfant 9,5€ - de 12 ans Plat/Dessert/Boisson, une Surprise si tu manges ton légume et si tu es sage!

Menu du Comptoir entrée/plat ou plat/dessert **22,90€** entrée/plat/fromage ou dessert **26,90€**

entrée/plat/fromage/dessert **29,90€**

Rémoulade de Crabe/Wakamé/Wasabi/Perles de Citron

Ravioles de Légumes de Saison/ Bouillon Végétal au Kombu

L'Oeuf 64° au Foie Gras Mi-Cuit de la Maison Mitteault/ Mousse de Pomme de Terre

Risotto/Parmesan di Régiano/Truffe Noire (Tuber Mélanosporum) Suppl.4€

Foie Gras Mi-cuit de la Maison Mitteault au Saké/Yuzu/Kuro Goma (sésame noir) Suppl.4€

§

Poisson de Pêche au Fil du Marché travaillé selon l'inspiration

Noix de Saint Jacques Snackées/Houmous/Coriandre Suppl. 4€

Pavé de Veau servi Rosé 56° Race à Viande, infusé au Foin

Lapin à la Royale, jus simple (lapin désossé, farci et foie gras)

Tartare de Boeuf du Comptoir Race à Viande* Oignons frits et Chèvre sec Fermier

Burgers Salers Classique Boeuf/lard séché d'auvergne/Salers/Pain au Lard

Salers Royale Suppl 2€ (Salers classique/Foie Gras)

Salers All Star Suppl 4€ (Salers classique/Foie Gras/Truffe Noire)

Végétal Avocat snacké/crème d'Isigny/Oignons frits et marinés

Nos burgers sont aussi disponibles en version Sans Gluten! Et Végan pour le végétal

§

Le Vrai Salers de chez Charlotte Salat (une des six dernières Productrices de Vrai Salers)

L'Ardoise de Chèvre de la Ferme du Maras (Cendré/Blanc/Tomme)

Le Fromage du Marché

Fromage blanc au lait d'amande, miel et Granola Maison (Avoine/fruits secs)

Comme une tarte au Citron/Cédrat/sorbet Citron/basilic

Moelleux chocolat noir Ceiba Bio version Pistache

Moelleux chocolat noir Ceiba Bio version Macadamia/Vanille

La Compote de Pomme Façon Florian/Reine des prés/Spéculos

Le Café Très Gourmand! Suppl. 5€

La Cuisine de Comptoir



Prix de nos plats servis seuls (à la carte)

Entrées: 9€ (suppléments en sus)

Plats: 16€ (sauf carte)

Desserts: 7€ (suppléments en sus)

Nos plats sont accompagnés d'un légume frais travaillé (à l'exception de nos Burgers) et d'une ardoise de salade et de pommes frites campagnardes maison taillées au couteau et servies avec la peau!

L'équipe de la cuisine de comptoir vous remercie de votre venue et vous souhaite un bon appétit! Vous avez une remarque, n'hésitez pas à nous en faire part, notre but est de vous faire plaisir! Nos plats sont faits Maison à l'exception de nos charcuteries et de nos glaces (100% Artisanale) La maison tient à remercier ses fournisseurs pour leur travail, la qualité de leurs produits et leur bonne humeur!

La Maison Mitteault à Chalandray pour leurs foies gras et canards

Cathy et Laurent de la Ferme de Bonneuil à Verrue pour leur Cochon et Boeuf de Race

Jacky et Sylvie de la Ferme au Panier à Rossay pour leurs légumes

Jean-Marie et Siham Augereau à Loudun pour leurs Champignons

L'huilerie des petits clos à Chauvigny (EARL Lidon) pour leurs huiles

Hervé Villanneau à Dissay pour son Miel

La Ferme du Maras à Chauvigny pour leurs Fromages de Chèvre

La Coopérative l'Oulibo pour leurs Huiles et Olives

La Famille Lépine à Availles en Châtellerauld pour leurs Huiles

Sébastien de la Forestine à Chasseneuil pour son pain

Bruno Courault et Pierrick Girault à l'Hommaizé et Civaux pour leurs

Nadia Tagan de la GAEC les landes aux ormes (au marché le vendredi à Jaunay clan et le dimanche à Naintré) pour ses volailles

Les frères Normand pour la qualité de leur viande à Vouillé et Poitiers

Raymonde Melin pour ses oeufs de caille, Earl la croix à Cissé

Vincent Courat pour ses Agneaux à Liglet

* sélectionnée par notre boucher Maxime Normand provenance 86/79

En cas d'allergie ou d'intolérance, une carte des allergènes est disponible en caisse.

Boissons non comprises, prix nets, taxes et services compris. Nos plats sont faits maison à l'exception de nos charcuteries et de nos glaces (la Laitière ou Artisanales)