

# 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! **58€**

**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€**

Velouté de Petit Pois servit frais à la Sarriette, olives Lucques et Brocciu (AOP Corse)  
(disponible en version Végan sans Brocciu)

L'ardoise de Charcuteries Artisanales du Pays, Chèvre Fermier mariné au romarin  
Asperges Blanches et les Oeufs de Caille de Raymonde Melin, huile de noix Lépine  
Foie Gras Mi-cuit de la Maison Mitteault Abricot/Hydromel/Poivre Timut Suppl.4€

§

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

La Gambas Royale en Tempura, sauce Aigre Douce Suppl. 4€

Le Tartare de Boeuf **Version Comptoir** Race à Viande\* Oignons frits et Chèvre sec Fermier

Le Tartare de Boeuf **Version Provençale** Race à Viande\* Marjolaine et Poivrons Piquillos

Pavé de Veau Race à Viande\* Salsa aux Herbes/sésame/confit de citron

Le Burger Végétal, Avocat snacké, crème d'Isigny, Oignons frits et marinés

Le Cheese/Cheese Burger, steak de boeuf Race a Viande\*, Tomme de chèvre de la ferme du maras,  
crème de Fromage, pain Emmental/Origan

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

§

Le Fromage du Marché

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

Fromage blanc au lait d'amande, miel et fruits secs caramélisés

Sabayon aux Fraises de Jacky et Sylvie Bigot/champagne/biscuit de Reims/Sorbet Fraise

Moelleux Chocolat noir Ceiba Bio/Ferrero Rocher et crème glacée à la pâte de Noisette

La Pomme Belchard en cuisson de sept heures/crème d'Isigny

La Mousse Praliné, Dés de brioche et Granola Maison ( Muesli aux fruits secs maison caramélisés)

La Palette de Sorbet et Crème Glacée, 6 glaces selon l'humeur de Petit Biscuit notre Pâtissier

\* sélectionnée par notre boucher Maxime Normand provenance 86/79

# 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 ses pains

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 leurs viandes à Vouillé et Poitiers

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

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)