



A La Carte

Demi Magret rôti/légèrement Fumé de la Maison Mitteault **18€**
L'Entrecôte Race Charolaise de la Ferme de Bonneuil * 300g **22€**
La Côte de Boeuf Race Charolaise grillée de la Ferme de Bonneuil *
minimum 1kg **28€/personne**

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€**

La Betterave et le Chèvre de la Ferme du Maras, Romarin et Citron confit au sel
Tataki de poisson au fil du Marché, (juste saisi/mariné au citron/sauce soja/wasabi/Coriandre)
L'Oeuf Fermier Mollet à la Cécina di Leon IGP, Aubergine sur un air de Caponata
La Petite Ardoise de Charcuterie Ibérique Bellota
Foie Gras Mi-cuit de la Maison Mitteault au naturel, Figues et Pain d'épices Suppl.2€
§
Le Poisson de Pêche au Fil du Marché travaillé selon l'inspiration
Le Tartare de Boeuf de la Ferme* Oignons frits et Chèvre sec Fermier
Longe de Cochon Rôtie de la Ferme de Bonneuil, condiment Oignon/ gingembre
Pièce de Veau à la Plancha prise dans le Carré, condiment Charmoula (Persil/Coriandre/Cumin)
Le Burger Di Parma, Boeuf/Coppa Di Parma/Tomate/Parmesan Di Régiano
Le Burger Végétal, Avocat snacké, Oignons frits et cru, Olives noires
Nos burgers sont aussi disponibles en version Sans Gluten!
§
Le Fromage du Marché
Tomme de Chèvre de la Ferme du Maras
Fromage blanc au lait d'amande, miel et fruits secs caramélisés
Fantaisie aux Fraises de Nouères/Tagada/Barbe à Papa
#1 Moelleux Chocolat Noir Bio Ceiba Pistache/Framboise
#2 Moelleux Chocolat Noir Bio Ceiba Kinder Bueno
La Palette de Sorbets et crèmes glacées Artisanales (selon l'humeur de Petit Biscuit notre Pâtissier)
Le Café Très Gourmand! Suppl. 5€

* Selon Arrivages

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

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)