

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* Maturé 30 Jours/mini. 300g **22€**

Faux-Filet de Boeuf Race à Viande *Maturé 30 Jours

« 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 Potimarron/Fèves de Soja/Champignons Marinés au Romarin

Mijotée d'Escargots/Petit Épeautre du Ventoux/Butternut/Crème légère à l'Ail Confit

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

Pavé de Saumon Fumé/Olives Lucques/Pain Cassé

Foie Gras Poêlé de la Maison Mitteault au Sel Noir/Châtaigne/Pain d'épices Suppl.4€

§

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

Noix de Saint Jacques Snackées/Datte Medjoul Suppl. 4€

Épaule d'Agneau du Poitou de chez Vincent Courat en cuisson de 7 heures aux saveurs

Orientales/Confit de Clémentines Corse à la Verveine

Magret de Canard de la Maison Mitteault, Compotée de Raisins sec relevée d'un trait de cognac

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

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

Burger Souvenir de Corse/Veau Race à Viande*/Tomme/Coppa/Figue/Myrthe/ Pain à la châtaigne

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 Granola Maison (Avoine/fruits secs)

La Pomme Belchard en Cuisson de 7 heures/crème d'Isigny

Comme une Tarte au Chocolat au lait/Caramel

Macaron Citron/Yuzu/Chocolat Blanc Névée, Crème glacée au Yaourt

Le Café Très Gourmand! Suppl. 5€

* 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

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

Jean-Marie et Siham Augereau à Loudun pour leurs Champignons

L'huilerie des petits clos à Chauvigny (EARL Lidon) pour leur Huile (Colza)

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 (Noix/Noisettes/Amandes)

Sébastien de la Forestine à Chasseneuil pour ses Pains

Bruno Courault et Pierrick Girault à l'Hommaizé et Civaux pour leurs Céréales (Quinoa/lentilles)

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

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)