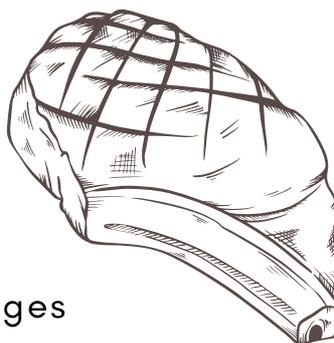


LA CARTE

CÔTÉ PARTAGE



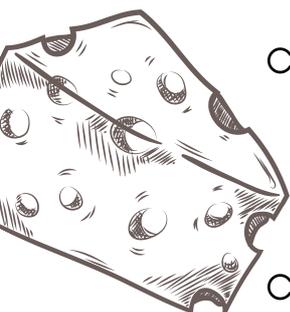
Pissaladière du Comptoir



18 €

Planche de charcuteries et fromages

21 €



Cocotte du Comptoir à partager

50 €

Pour 2 personnes

Côte de Bœuf,
pommes de terre grenailles
et légumes d'automne à la plancha,
sauce Béarnaise et sauce Forestière

90 €

Pour 2 personnes

120 €

Pour 3 personnes

Poisson entier selon arrivage,
poêlée de légumes d'hiver,
sauce Maltaise et sauce au beurre blanc

62 €

Pour 2 personnes



Domaine de la Pousterle AOP Luberon Cuvée Isabelle 2020

9 €



Domaine du Prieuré des Papes CDP Vieilles Vignes 2020

15 €



Domaine de la Pousterle AOP Luberon Cuvée Isabelle 2022

8 €



*Prix net et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Origine des viandes : Italie, France, Irlande*

LA CARTE



LES ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit au grué de cacao,
whisky Bourbon, Brioche et chutney de saison



Domaine de Coyeux IGP Méditerranée Premières Fleurs

16 €

9 €

Œuf mollet, émulsion chaude de courge, 
et mouillettes de tapenade



Domaine de la Pusterle AOP Luberon terroir d'Ansouis 2020

13 €

8 €

Liégeois de Topinambour et champignons de saison 



Domaine Le prieuré Côtes du Rhône Cuvée de la Millière 2020

12 €

7 €

LES PLATS

Rôtissoire du jour,
légumes d'automne et frites de patate douce



Domaine de Coyeux Gigondas Cuvée Imperis 2018

29 €

12 €

Ramen du Comptoir : (Possibilité veggie sans porc) 
bouillon thaï, poitrine de porc du Ventoux,
nouilles soba et oeuf mollet



Domaine du Moulin Blanc AOP Tavel 2020

21 €

17 € 

8 €

Risotto de Champignons, 
croustillant de champignon et écume au chipotle



Domaine du Prieuré des Papes CDP Vieilles Vignes 2022

23 €

14 €

Filet de Poisson d'arrivage,
écume aux crustacés et légumes oubliés



Domaine de la Pusterle AOP Luberon Cuvée Isabelle 2020

26 €

9 €

*Prix net et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Origine des viandes : Italie, France, Irlande*

LA CARTE

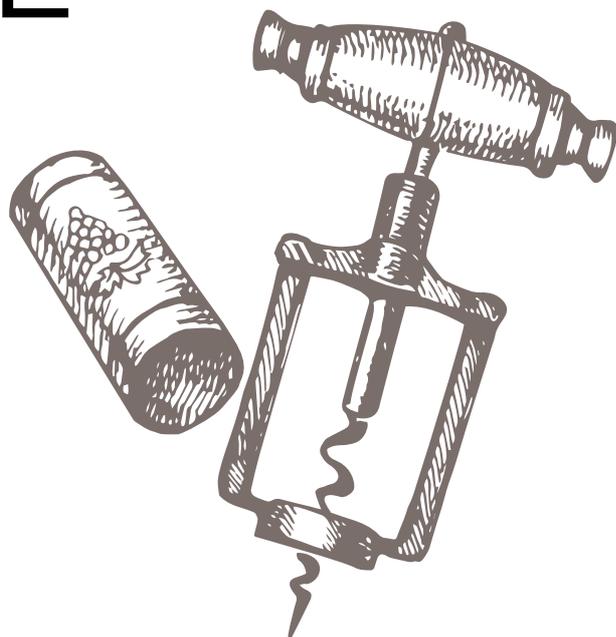


LES DESSERTS

Assiette de fromages affinés	12 €
Tartelette meringuée aux agrumes de saison et à la fleur tagette passion du Prieuré des Papes	12 €
Riz au lait et raisin au Marc de Châteauneuf du pape	10 €
Finger au chocolat, Granny Smith et tuile de châtaigne	13 €
 <i>Domaine de Coyeux IGP Méditerranée Premières Fleurs</i>	9 €
 <i>Domaine de Coyeux AOP Muscat de Beaumes de Venise Alegrio 2014</i>	9 €

LA CARTE

LEXIQUE



Plat végétarien



Verre de vin blanc (14cl)



Verre de vin rosé (14cl)



Verre de vin rouge (14cl)