



# LE COMPTOIR DE LA MÈRE GERMAINE

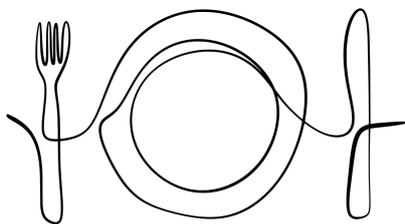
Pensé dans un esprit de convivialité et de partage par Isabelle et Arnaud Strasser, Le Comptoir de la Mère Germaine est une adresse où il fait bon se retrouver autour de plaisirs gourmands.

Situé sur la place du village, Le Comptoir propose une cuisine généreuse et bistronomique, élaborée à partir de produits frais de saison et des richesses du terroir vaclusien.

La carte, concoctée par le chef Emilio Arriaga Dora, évolue au fil des saisons pour mettre à l'honneur les producteurs locaux et les saveurs du moment.

Autour de la cuisine ouverte et de la grande rôtissoire, l'équipe vous accueille dans une ambiance simple et chaleureuse, propice aux échanges et à la découverte des beaux vins de Châteauneuf-du-Pape et des terroirs français.

À noter : retrouvez la liste de nos producteurs locaux à la fin de la carte et partez à la découverte de ceux qui font la richesse de notre terroir.



**Suivez-nous sur Instagram**

@comptoirdelameregermaine



# LA CARTE



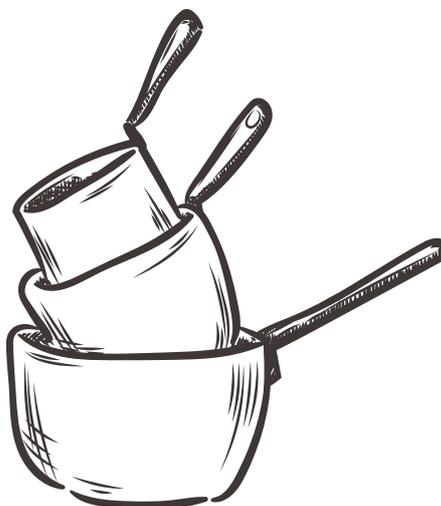
## MENU DE LA SEMAINE

Proposé par notre chef

**DISPONIBLE LE MIDI SAUF WEEK-END ET JOUR FÉRIÉ**

Entrée / plat / dessert	34 €
Entrée / plat ou plat/ dessert	29 €
Plat du jour	22 €

Voir les propositions du menu sur ardoise



# LA CARTE

## CÔTÉ PARTAGE



**TOAST DU COMPTOIR**, Pain de Campagne, crème de Manchego, poivron et chorizo grillé et jeunes pousses d'épinards 23 €  
Version Veggi possible 🌱 19 €

**CREVETTES SAUTÉES AUX HERBES**, guacamole et fougasse à l'huile d'olive 22 €

**CÔTE DE BOEUF**, (origine France), pommes de terre nouvelles rôties, légumes de saison et chimichurri au chipotle 96 €  
Pour 2 personnes  
120 €  
Pour 3 personnes

## LES ENTRÉES

**CEVICHE DU MOMENT**, (poisson ou crustacé) sauce criolla, sal prieta aux cacahuètes et condiment tamarillo 17 €  
🍇 *Domaine du Moulin Blanc Côte du Rhône* 8 €

**VITELLO TONNATO**, fine tranches de veau, copeaux de Parmesan, huile de Chinotto, roquette et câpres 16 €  
🍇 *Domaine du Moulin Blanc - Tavel 2020* 9 €

**CREVETTES SAUTÉES AUX HERBES**, guacamole et fougasse à l'huile d'olive 17 €  
🍇 *Domaine de la Pusterle - Luberon - Isabelle 2021* 9 €

**BURRATA PUGLIESE**, gaspacho rouge, caviar d'aubergine et olives noires séchées 🌱 15 €  
🍇 *Domaine de Coyeux IGP Méditerranée Premières Fleurs* 8 €

# LA CARTE



## LES PLATS

- RÔTISSOIRE DU JOUR**, pommes de terre nouvelles rôties, légumes de saison et chimichurri au chipotle 30 €  
🍇 *Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape - Vieilles Vignes 2021* 13 €
- FILET DE POISSON** du moment à la plancha sur sa soupe au pistou et huile de combava 25 €  
🌿 *Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2023* 14 €
- TARTARE DE BOEUF** au couteau mariné par nos soins, pommes de terre nouvelles rôties et mesclun 21 €  
🍇 *Domaine de la Pusterle - Luberon - Cuvée Isabelle 2023* 9 €
- BURGER DU CHEF** à l'effiloché de porc du Ventoux croustillant, Buns Brioché au curry 24 €  
🍇 *Domaine de Coyeux AOP Gigondas* 10 €
- MACCHERONCINI ALLA NORMA**, sauce tomate, aubergine grillée et ricotta de brebis fumée 20 €  
🍇 *Domaine de Coyeux - Les banquettes 2023* 10 €
- CÔTE DE BOEUF**, (origine France), pommes de terre nouvelles rôties, légumes de saison et chimichurri au chipotle 96 €/2 pers  
120€/3pers  
🍇 *Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape - Le couchant 2021* 15 €
- PLAT DU JOUR**, le midi, en semaine seulement et hors férié 22 €

# LA CARTE

## LES DESSERTS



- |  |      |
|--|------|
| <b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> affinés de nos régions   | 14 € |
|  <i>Domaine de Coyeux - Les banquettes 2023</i>                               | 10 € |
| <b>PANACOTTA À LA VANILLE</b> d'Indonésie, confiture de<br>Main du Bouddha et tuile dentelle au thym   | 9 €  |
|  <i>Domaine de Coyeux AOP Muscat de Beaumes-de-Venise Solera</i>            | 9 €  |
| <b>FONDANT AU CHOCOLAT BLANC</b> , Mayan Red et<br>Pistache, Espuma aux Framboises   | 10 € |
|  <i>Domaine de Coyeux - L'Or des Dentelles 2022 - Beaumes de<br/>Venise</i> | 10 € |
| <b>COUPE DE FRUITS RÔTIS</b> , mousse yaourt-coco et<br>coulis menthe-poivrée  | 9 €  |
|  <i>Vin de France - La Pusterle - Luberon 2022</i>                          | 7 €  |

# LA CARTE

## LEXIQUE



Plat végétarien



Verre de vin blanc (14cl)



Verre de vin rosé (14cl)



Verre de vin rouge (14cl)



# REMERCIEMENTS

-  Fruits et Légumes de saison de la Ferme aux hirondelles- Orange (84)
-  Fruits et Légumes de saison de Chez Le Panier de la Comtesse- Orange (84)
-  Champignons de la Maison Naturelium - Châteauneuf-du-Rhône (26)
-  Domaine Le Prieuré des Papes, potager et jardin aromatiques, huiles d'olives et vins - Orange (84)
-  Les Arômes du Grés, pépinière, plantes aromatiques et médicinales - Orange (84)
-  Toute la Marée, Criées Française, poissons d'arrivages - Entraigues-sur-la-Sorgue (84)
-  Saboros, Viandes et volaille fermières Française - Entraigues-sur-la-Sorgue (84)
-  Augusta Pains et Merveilles, Boulangerie - Sarrians (84)
-  EAT VOILA/ Clément Brebion distribution, produits italiens et épicerie fine - Imperia/Liguria (ITALIE)
-  Fromagerie SDV, Fromage, crèmerie, oeufs - Sorgues (84)
-  Agrumes de Patin, Agrumes locaux - Aubignan (84)
-  Esprit Distillation . Distillerie artisanale - Entraigues-sur-la-Sorgue (84)
-  XOCO - Producteur direct de cacao et Chocolat de variété unique origine Amérique centrale
-  Chez Lydie et Stéphane Millet - Fruits et légumes - Caderousse (84)
-  De la Perrand - Fruits et Légumes - Caderousse (84)
-  Le Coumier - Lentilles, pois chiche et épeautre - Piolenc (84)
-  GALISTRUFFE - Asperges, petit-pois, pois gourmand et safran - Uchaux (84)
-  Escargots du Ventoux - Héliciculteur - Bédoin (84)