



LE COMPTOIR DE LA MÈRE GERMAINE

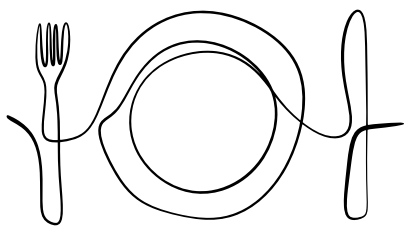
Pensé dans un esprit de convivialité et de partage par Isabelle et Arnaud Strasser, Le Comptoir de la Mère Germaine est une adresse où il fait bon se retrouver autour de plaisirs gourmands.

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 et son équipe, 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



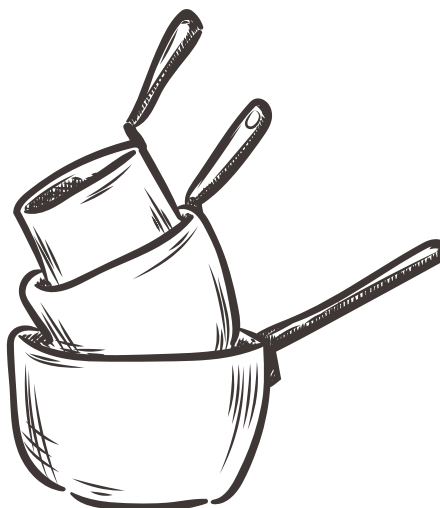
MENU DE LA SEMAINE

Proposé par notre chef

DISPONIBLE LE MIDI SAUF WEEK-END ET JOUR FÉRIÉ

Entrée / plat / dessert	34 €
Entrée / plat ou plat/ dessert	28 €
Plat du jour	22 €

Voir les propositions du menu sur ardoise



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

LA CARTE

CÔTÉ PARTAGE



FEUILLETÉ D'ESCARGOTS EN PERSILLADE, courge de saison et citron caviar 21 €

 *Domaine de la Pusterle - Luberon - Isabelle 2021* 9 €

TOAST D'AUTOMNE DU COMPTOIR, pain de campagne, brocciu, poêlée de champignons, lonzu et châtaignes  23 €

 *Domaine de la Pusterle - Luberon - Cuvée Isabelle 2022* 9 €

CÔTE DE BOEUF, (origine France), pommes de terre fondantes, légumes de saison et sauce vigneronne

 *Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape - Vieilles Vignes 2021* 96 €
Pour 2 personnes 120€
Pour 3 personnes 13 €

LES ENTRÉES

ŒUF MOLLET DU COMPTOIR, sauce meurette et purée de patate douce 13 €

 *Domaine de la Pusterle - Vin de France 2023* 7 €

GRAVLAX DE SAUMON à la betterave et crème de skyr fumée 16 €

 *Domaine du Moulin Blanc - Côtes du Rhône 2023* 8 €

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS EN PERSILLADE, courge de saison et citron caviar 15 €

 *Domaine de la Pusterle - Luberon - Isabelle 2021* 9 €

LA SOUPE DE SAISON DU COMPTOIR  11 €

 *Domaine de la Pusterle - Terroir d'Ansouis 2024* 7 €

LA CARTE



LES PLATS

LA RÔTISSOIRE DU JOUR , pommes de terre fondantes, légumes de saison et sauce vigneronne	30 €
 <i>Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape - Le couchant 2020</i>	15 €
FILET DE POISSON DU MOMENT , purée de céleri-rave, fenouil braisé aux agrumes et émulsion au safran	24 €
 <i>Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2024</i>	14 €
PORCELET FARCI AUX CHAMPIGNONS ET BLETTES , polenta crèmeuse, sauce vigneronne	24 €
 <i>Domaine de Coyeux - Les banquettes 2023</i>	9 €
BURGER DU CHEF : effiloché de canard, poêlée de champignons et crème au foie gras	24 €
 <i>Domaine de Coyeux AOP Gigondas 2021</i>	10 €
CÔTE DE BOEUF , (origine France), pommes de terre fondantes, légumes de saison et sauce vigneronne	96 €/2 pers 120€/3pers
 <i>Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape - Vieilles Vignes 2021</i>	13 €
PLAT DU JOUR , le midi, en semaine seulement et hors férié	22 €

LA CARTE

LES DESSERTS



ASSIETTE DE FROMAGES affinés de nos régions	14 €
 <i>Domaine de Coyeux IGP Méditerranée Premières Fleurs</i>	8 €
 <i>Domaine Le Prieuré des Papes - La Millière - Côtes du Rhône 2023</i>	9 €
 POMME CARAMÉLISÉE , sablé aux épices et espuma de Granny Smith	9 €
 <i>Domaine de Coyeux AOP Muscat de Beaumes-de-Venise Solera</i>	9 €
 FINANCIER AU CHOCOLAT NOIR "MAYAN RED" , crémeux à la poire et émulsion au Baileys	11 €
 <i>Domaine de Coyeux - Les Jumelles 2022</i>	8 €
 VERRINE CITRON MERINGUÉE	10 €
 <i>Domaine de Coyeux - L'Or des Dentelles 2022 - Beaumes de Venise</i>	10 €

LA CARTE

LEXIQUE



Plat végétarien



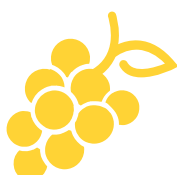
Verre de vin blanc (14cl)



Verre de vin rosé (14cl)



Verre de vin rouge (14cl)



Verre de Muscat (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
-  GALISTRUFFE - gousse de vanille et safran - Uchaux (84)
-  Escargots du Ventoux - Héliciculteur - Bédoin (84)