



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.

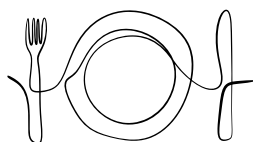
Situé sur la place du village, Le Comptoir propose une cuisine généreuse et bistronomique, élaborée à partir de produits frais de saison et des richesses du terroir vaclusien.

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.

En cette période, la truffe s'invite naturellement à table et peut venir sublimer, selon vos envies, certaines entrées et certains plats, apportant sa signature parfumée et précieuse aux créations de la maison.

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 €

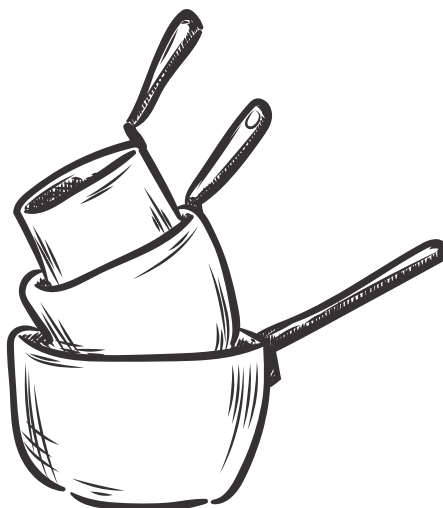
Entrée / plat ou plat/ dessert 28 €

Plat du jour 22 €

NOUVEAUTÉ : LE MENU D'HIVER

1 tartiflette (plat) + 1 dessert au choix 24 €



Voir les propositions du menu sur ardoise



LA CARTE

CÔTÉ PARTAGE



- TOAST DU COMPTOIR**, Pain de campagne, confit d'oignons au balsamique, fromage de chèvre frais et jambon de pays **21 €**
 *Domaine de la Pousterle - Luberon - Cuvée Isabelle 2021* **9 €**
- CÔTE DE BOEUF**, (origine France), Purée de pommes de terre à la truffe, légumes de saison et sauce à l'ail noir de Piolenc **96 €**
Pour 2 personnes 125€
Pour 3 personnes 13 €
 *Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape - Vieilles Vignes 2021*

LES ENTRÉES

- LA PETITE TARTIFLETTE** **14 €**
 *Domaine de la Pousterle - Vin de France 2023* **7 €**
- BROUILLADE D'OEUF À LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM** **18€**
 *Domaine de Coyeux - Les banquettes 2022* **9 €**
- HUÎTRES GRATINÉES À LA SAUCE HOLLANDAISE**, Fondue de poireaux et citron caviar **15 €**
 *Domaine Le Prieuré Des Papes - Châteauneuf-du-Pape - Vieilles Vignes 2024* **14 €**
- LA SOUPE DE SAISON DU COMPTOIR** **12€**
 *Domaine du Moulin Blanc - Tavel - 2020* **9 €**

SUPPLÉMENT TRUFFE – 10 G — 15 €

Parce que la saison est précieuse, offrez-vous le plaisir d'une touche de truffe fraîche, râpée au dernier moment pour magnifier vos entrées ou vos plats.

LA CARTE



LES PLATS


LA RÔTISSOIRE DU JOUR, Purée de pommes de terre à la truffe, légumes de saison et sauce à l'ail noir de Piolenc 31 €

 *Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape - Le couchant 2020* 15 €

FILET DE POISSON DU MOMENT, Trio provençal (épeautre, lentilles et orge), écume de chou-fleur et sauge 25 €

 *Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2024* 14 €

RAMEN DU COMPTOIR, Bouillon de volaille, poitrine de porc du Ventoux, nouilles soba et œuf mariné (option végétarienne : 19€) 22 €

 *Domaine de La Pousterle - Cuvée Isabelle - 2022* 9 €

BURGER DU CHEF : effiloché de porc du ventoux croustillant, buns brioché et coleslaw 24 €

 *Domaine de Coyeux AOP Gigondas 2021* 10 €

PÂTES FRAÎCHES DU MOMENT, Crème au parmesan et truffe noire *Melanosporum* 26 €

 *Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2024* 14 €

CÔTE DE BOEUF, (origine France), Purée de pommes de terre à la truffe, légumes de saison et sauce à l'ail noir de Piolenc 96 €/2 pers
125€/3pers

 *Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape - Vieilles Vignes 2021* 13 €

PLAT DU JOUR, le midi, en semaine seulement et hors férié 22 €

TARTIFLETTE, Salade à l'ail de Piolenc et ses croûtons 19 €

SUPPLÉMENT TRUFFE – 10 G — 15 €

Parce que la saison est précieuse, offrez-vous le plaisir d'une touche de truffe fraîche, râpée au dernier moment pour magnifier vos entrées ou vos plats.

*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 de nos régions

14 €



Domaine de Coyeux IGP Méditerranée Premières Fleurs

8 €



Domaine Le Prieuré des Papes - La Millière - Côtes du Rhône 2023

8 €

TIRAMISU TOUT CHOCOLAT

9 €



Domaine de Coyeux AOP Muscat de Beaumes-de-Venise Vintage

11 €

MADELEINE À L'HUILE D'OLIVE, Ananas rôti et crémeux Caraïbes

9 €



Domaine de Coyeux AOP Muscat de Beaumes-de-Venise "L'or Des Dentelles"

10 €

VERRINE FAÇON MONT-BLANC AUX AGRUMES

9 €



Domaine de Coyeux AOP Muscat de Beaumes-de-Venise Solera

9 €

LA CARTE

LEXIQUE



Plat végétarien



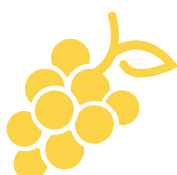
Verre de vin blanc (14cl)



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)