



LE COMPTOIR DE LA MÈRE GERMAINE

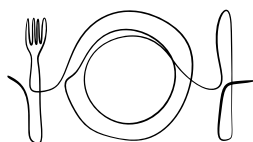
Pensé dans un esprit de convivialité et de partage par Isabelle et Arnaud Strasser, Le Comptoir de la Mère Germaine est une adresse où il fait bon se retrouver autour de plaisirs gourmands.

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



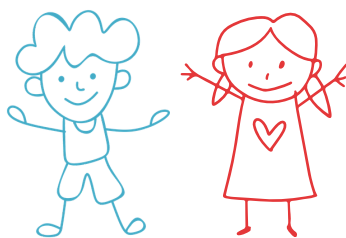
MENU DE LA SEMAINE

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 €

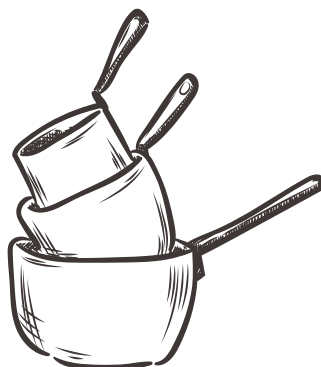
Voir les propositions du menu sur ardoise



MENU PETITS COMPTOIR (JUSQU'À 10 ANS)

Sirop au choix - Rôtissoire ou Poisson du jour - Glace

17 €



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

LA CARTE

EN GUISE D'APÉRITIF



PISSALADIÈRE



Domaine de la Pusterle - Luberon - Vin de France 2022

16 €

7 €

FOCACCIA, légumes antipasti, basilic et crème de pecorino



Domaine le Prieuré des Papes - Châteauneuf-Du-Pape - Vieilles Vignes 2022

21 €

13 €

ACCRAS DE MORUE (8 pièces)



Domaine de Coyeux IGP Méditerranée Premières Fleurs 2023

15 €

8 €

LES ENTRÉES

CEVICHE D'ESPADON, sauce criolla, sal prieta aux cacahuètes



Domaine du Moulin Blanc - AOP Tavel Rosé 2023

17 €

9 €

CARPACCIO DE BOEUF, huile au citron, tomate confite, roquette et parmesan



Domaine de la Pusterle - Luberon - Isabelle 2023

17 €

9 €

TERRINE DE TOMATES À L'AIL VIOLET ET RILLETTE DE HADDOCK



Domaine Le Prieuré Des Papes - Châteauneuf-du-Pape - Vieilles Vignes 2024

16 €

14 €

GASPACHO DE COURGETTE, condiment niçois et huile aux herbes

14 €

LA CARTE



LES PLATS

- LA RÔTISSOIRE DU JOUR** : pommes de terre et légumes de saison, sauce tartare 31 €
Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape - Le couchant 2020 15 €
- FILET DE POISSON DU JOUR** à la plancha sur sa soupe au pistou 26 €
Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2024 14 €
- BURGER DU CHEF** : effiloché de porc du Ventoux croustillant, bun brioché et pommes de terre 25 €
Domaine de Coyeux - Les Jumelles 2023 10 €
- MAGRET DE CANARD RÔTI**, lentilles vertes et jus au thym 25 €
Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2024 14 €
- SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA**, sauce tomate, câpres, olives noires et herbes fraîches 21 €
Domaine Le Prieuré des Papes - Châteauneuf-du-Pape Vieilles Vignes 2024 14 €
- PLAT DU JOUR**, le midi, en semaine seulement et hors férié 22 €
- MENU PETITS COMPTOIR (JUSQU'À 10 ANS)** 17 €
Sirop au choix - Rôtissoire ou Poisson du jour - Glace

SUPPLÉMENTS

Salade verte à l'ail

Pommes de terre

Légumes de saison

7 € la portion

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 VANILLE ET CITRON YUZU

9 €



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

11 €

TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES DE SAISON

9 €



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

10 €

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR, crème chantilly à la fève tonka

9 €



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

9 €

LA CARTE

LEXIQUE



Plat végétarien



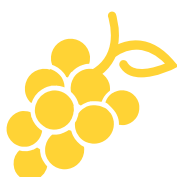
Verre de vin blanc (14cl)



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)
-  Délices d'agrumes, 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 - Producteur d'asperges, petits pois, artichauts, pois gourmand et safran- Uchaux (84)
-  Charvin Garcia - EARL de la Perrand - Maraîcher (fraises et légumes) - Caderousse (84)
-  EARL Millet Stephane et fils - Fraises et legumes - Caderousse (84)