

## PLANCHE À GRIGNOTER

PLANCHE DE CHARCUTERIE \_\_\_\_\_ PRIX AU KILO

PLANCHE DE MINI GRILLADE \_\_\_\_\_ PRIX AU KILO

## NOS ENTRÉES

SOUPE OU VELOUTÉ \_\_\_\_\_ 7€  
Selon les produits de saison

SALADE CÉSAR \_\_\_\_\_ 9€ ENTRÉE  
Salade romaine, parmesan, poulet rôti,  
tranche de pain grillée minute à l'ail et huile d'olive 17€ PLAT PRINCIPAL

SALADE DE GROUIN DE COCHON PANÉ \_\_\_\_\_ 9€ ENTRÉE  
Grouin pané maison, servi tiède sur son lit de salade vinaigrée 17€ PLAT PRINCIPAL

ŒUF MIMOSA MAMIE JULIETTE \_\_\_\_\_ 10€  
œuf fermier, mayonnaise maison

## NOS POISSONS

POISSON DU JOUR \_\_\_\_\_ PRIX AU KILO

## MENU ENFANT PETIT CARNIVORE

Steak haché & frites  
ou Suprême de Poulet & frites  
+ Glace 2 boules au choix.

12€



# NOS PLATS CUISINÉS EN SAUCE

## BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE \_\_\_\_\_ 24€

Cuisson lente, sauce crémée, champignons et légumes fondants

## BŒUF BOURGUIGNON \_\_\_\_\_ 24€

Mijoté au vin rouge, lardons, carottes et oignons

## POTÉE AUVERGNATE \_\_\_\_\_ 22€

Palette, poitrine, saucisse, légumes du pot et lardons parfumés

## POULET FERMIER AU VINAIGRE \_\_\_\_\_ 20€

Poulet, vinaigre de vin, vieux, ail, sauce tomate et légèrement cramé



## CÔTÉ BOUCHERIE & BARBECUE NOS GRILLADES

Vous souhaitez commander une viande en boucherie ?  
Adressez-vous directement au comptoir de la boucherie  
pour sélectionner votre meilleure pièce !



### PRIX AU KILO DU MORCEAU CHOISI

+ PRIX DE CUISSON  
& SERVICE \_\_\_\_\_ 10€

### SAUCES POUR GRILLADES AU CHOIX \_\_\_\_\_ 4€

- Sauce aux morilles
- Sauce au poivre vert
- Sauce marchand de vin
- Beurre maître d'hôtel
- Sauce tartare
- Jus réduit "Grand-Mère"

### NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Pommes vapeur \_\_\_\_\_
- Purée maison façon Robuchon \_\_\_\_\_ 6€
- Légumes poêlés de saison \_\_\_\_\_
- Frites fraîches maison \_\_\_\_\_
- Salade assaisonnée \_\_\_\_\_ 4€



## ET POUR FINIR...

### NOS FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES \_\_\_\_\_ 11€

FROMAGE BLANC CRÈME ÉPAISSE \_\_\_\_\_ 6€

### NOS DESSERTS MAISON

CRÈME CARAMEL \_\_\_\_\_ 8€

MILLEFEUILLE DE PANACOTTA \_\_\_\_\_ 7€

CHOUX CHANTILLY VANILLE \_\_\_\_\_ 10€

ÉCLAIR FAÇON PARIS BREST \_\_\_\_\_ 12€

RIZ AU LAIT À L'IMPÉRATRICE \_\_\_\_\_ 9€

## NOS HORAIRES

### RESTAURANT

Du mardi au samedi  
12h – 14h30 / 19h – 22h

### BOUCHERIE

Du mardi au samedi  
9h – 19h

AJOUTEZ-NOUS  
SUR LES RÉSEAUX



## QUELQUES MOTS À PROPOS DU COMPTOIR

C'est l'histoire d'un lieu qui renaît...  
Le Comptoir, c'est une table généreuse  
et vibrante, où l'on vient manger avec les yeux,  
avec le cœur, et surtout avec l'envie de passer  
un bon moment entre copains. Ici, on partage,  
on rit, on savoure !

Notre cuisine a du caractère. Elle trouve son  
élégance dans la maîtrise du feu, la sélection  
pointue des produits et l'amour du métier.

Au centre de la salle trône notre barbecue  
argentin, véritable pièce maîtresse du lieu.  
Il crépite, il vibre, il réunit : comme une cheminée  
autour de laquelle tout le monde se rassemble.

La viande se choisit directement auprès de notre  
chef boucher. On peut observer la cuisson,  
sentir la braise vivre, écouter le feu murmurer.  
C'est cette authenticité-là qui fait la beauté  
du bois, du feu et de tout ce qui se passe ici.

Et pour prolonger l'expérience, une véritable  
boucherie vous attend désormais au fond  
du restaurant, ouverte au public du mardi  
au samedi, de 9h à 19h.

## CAFÉ & THÉ

CAFÉ BIO \_\_\_\_\_ 2€

GRAND CAFÉ \_\_\_\_\_ 3,90€

DÉCAFÉINÉ \_\_\_\_\_ 2,90€

THÉ BIO (FBKT À ROANNE) \_\_\_\_\_ 5€

INFUSION \_\_\_\_\_ 5€

CAFÉ LOUISA BIO, TORRÉFACTEUR À LYON.  
RECETTE PERSONNALISÉE À NOTRE IMAGE.

SUR PLACE OU À EMPORTER

# NOS PIZZAS

## CUISSON AU FEU DE BOIS



MARINARA	Tomate, origan, huile d'olive à l'ail	10€
MARGARITA	Tomate, mozzarella, olives	12,5€
REINE	Tomate, mozzarella, jambon, olives	13,5€
RÉGINA	Tomate, mozzarella, jambon, champignons	14€
NAPOLITAINE	Tomate, mozzarella, anchois, olives, câpres, origan	14,5€
CHÈVRE MIEL	Crème, mozzarella, chèvre, miel	14,5€
BRESSANE	Crème, mozzarella, émincé de poulet, oignons, champignons	15,5€
SICILIENNE	Tomate, mozzarella, chorizo, oignons, œuf	16,5€
ROQUETTE JAMBON	Tomate, mozzarella, olives, jambon cru, roquette, parmesan	16,5€
QUATRE FROMAGES	Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre	16,5€
VÉGÉTARIENNE	Tomate, mozzarella, poivrons, artichauts, aubergines	16,5€
CALZONE	Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf	16,5€
CARNIVOLE	Tomate, mozzarella, bœuf et veau, roquette, tomates cerises	16,5€
NORVÉGIENNE	Crème, mozzarella, saumon fumé, ciboulette et aneth fraîches	17€
MORTADELLA	Crème, mozzarella, mortadelle, pistaches torréfiées maison, burrata	17,5€
BURRATA	Tomate, mozzarella, tomates cerises, burrata, jambon cru, basilic	20€
JAMBON BLANC TRUFFÉ	Tomate, mozzarella, jambon blanc truffé, huile de truffe, roquette, parmesan	20€
BAULETTO FAÇON CALZONE	Crème, mozzarella, champignons, pâte de truffe noire, huile de truffe, charcuterie à la truffe, œuf	22€

SUPPLÉMENT POUR LES GOURMANDS + 2,50 €  
(HORS BURRATA + 6€)

# NOS BOISSONS

## SOFTS

Sirop à l'eau	3 €
Coca Cola (33cl)	4,5 €
Coca Cola ZÉRO (33cl)	4,5 €
Lipton Ice Tea (25cl)	4,5 €
Orangina (25cl)	4,5 €
Schweppes Tonic (25cl)	4,5 €
Schweppes Agrumes (25cl)	4,5 €
Perrier (33cl)	4,5 €
Jus de Fruits Artisanal (25cl)	4,5 €
Pomme, Poire, Abricot, Orange, Tomate	

## EAUX PLATES & PÉTILLANTES

Badoit litre	5 €
Badoit (0,5L)	3 €
Evian litre	5 €
Evian (0,5L)	3 €
Chateldon (0,75L)	9 €

## VIN AU VERRE (12CL) SUIVANT ARRIVAGE

### BIÈRES

	25CL	50CL
Poretti	3,50 €	6,50 €
Grimbergen	4 €	7,50 €
Pietra IPA	4,5 €	8,50 €
Desperados bouteille (33cl)		6 €

### LES POTS LYONNAIS

	FILLETTE (25CL)	POT (46CL)
Côte du rhône	4 €	8 €
Crozes-hermitage	9 €	18 €
Blanc macon	5 €	10 €
Rose provence	5 €	10 €

# NOS BOISSONS

## NOS RHUM (4CL)

RHUM HAVANA ESPECIAL AMBRÉ	8€
RHUM ZACAPA	12€
RHUM EMINENTE CLASSIC RESERVA	9€
RHUM EMINENTE AMBER CLARO	9€
RHUM HECHICERA	9€
RHUM SPYTAIL	9€
DIPLOMATICO	9€
RHUM FLOR DE CAÑA 12 ANS	9€
BUMBU CRÈME	6€
BUMBU ORIGINAL	9€

## NOS GIN (4CL)

GIN BEEFEATER TONIC	9€
GIN HENDRICKS TONIC	10€
GIN BOMBAY SAPPHIRE TONIC	10€
GIN GENEROUS TONIC	10€
GIN GVINE PÊCHE TONIC	10€
GIN GVINE POIRE TONIC	10€

## NOS WHISKY (4CL)

BULLIT BOURBON	8€
GENTLEMAN JACK WHISKY	10€
JACK BARREL WHISKY	10€
ANGEL ENVY BOURBON	9€
SUNTORY TOKI WHISKY JAPONAIS	8€

## NOS CHARTREUSES (4CL)

CHARTREUSE VERTE	8€
CHARTREUSE JAUNE	9€
CHARTREUSE DES MOF	12€
LIQUEUR D'ÉLIXIR	13€
9 <sup>ÈME</sup> CENTENAIRE	8€
VEP VERTE	24€
VEP JAUNE	24€

COGNAC HENESSY VS	8€
COGNAC HENESSY XO	18€
GET 27	6€
GET 31	6€
MENTHE POIVRÉE	6€
MANDARINE JACOULOT	6€
ABRICOT JACOULOT	6€
RICARD	5€
PASTIS 51	5€
BERGER BLANC	4€
SUZE	5€
BAILEYS	8€
MARTINI ROUGE	5€
MARTINI BLANC	5€
LILLET BLANC	5€
LILLET ROUGE	5€
LILLET ROSÉ	5€
LEMONCELLO	6€
EAU DE VIE DE POIRE	6€
APEROL SPRITZ	10€
ITALICUS SPRITZ	12€
SAINT GERMAIN SPRITZ	12€
CAMPARI	5€
JAGGERMEISTER / RED BULL	8€
BELVEDERE COFFE BLACK	7€
BALLANTINES	8€
ARMAGNAC ARMIN	8€
PORTO ROUGE	5€
PORTO BLANC	5€
MARC DU BARBU	6€
CALVADOS	6€
TEQUILA KAH (TÊTE DE MORT)	10€
TEQUILA 1800 REPOSADO	10€
VODKA ABSOLUT ELYX	9€



# CARTE DES VINS(75CL)

## VIN BLANC VALLÉE DU RHÔNE

LOUIS CHEZE - VIN DE FRANCE - 50/CINQUANTE 2023	21€
J PILON - SAINT PERAY - LES MAISONS DE VICTOR 2024	41€
ALAIN VOGÉ - SAINT PERAY - HARMONIE 2024 BIO	55€
LOUIS CHEZE - SAINT JOSEPH - RO-REE 2024	51€
J PILON - SAINT JOSEPH - UN DIMANCHE A LIMA 2024	42€
STEPHANE MONTEZ - CONDRIEU - LES GRANDES CHAILLES 2024	63€
DOMAINE MOUTON - CONDRIEU - COTE BONNETTE 2024	67€

## VIN ROUGE VALLÉE DU RHÔNE

CLUSEL ROCH - COTE-ROTIE - LES SCHISTES 2023	84€
DOMAINE DE LA ROCHE PARADIS - COTE-ROTIE - ROZIER 2024	77€
STEPHANE OGIER - COTE-ROTIE - MON VILLAGE 2019	105€
DOMAINE JEAN LUC JAMET - COTE-ROTIE - LES TERRASSES 2019	144€
ALAIN VOGÉ - CORNAS - LES CHAILLES 2021 BIO	84€
DOMAINE CHRISTELLE BETTON - CROZES HERMITAGE - CAPRICE 2023	36€
DOMAINE LAURENT HABRARD - CROZES HERMITAGE - GRAND CLASSIQUE 2022	36€
STEPHANE OGIER - IGP COLLINES RHODANNIENES - ÂME SOEUR 2022	108€
DOMAINE GIRAUD - CHATEAUNEUF DU PAPE - TRADITION 2022	66€
DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE - CHATEAUNEUF DU PAPE 2023	166€
DOMAINE FRANCOIS GRENIER - SAINT JOSEPH 2024	34€
STEPHANE MONTEZ - SAINT JOSEPH - CUVÉE DU PAPY 2023	59€
JL COLOMBO - CORNAS - TERRES BRULEES 2021	74€
DOMAINE VINCENT PARIS - CORNAS - GRANIT 30 2024	54€
LOUIS CHEZE - VIN DE FRANCE - SYRAHVISSANTE 2024	18€
DOMAINE FONTAVIN - VACQUEYRAS - IL ETAIT UNE FOIS 2023 BIO	28€
DOMAINE DE MONTINE - GRIGNAN LES ADEMARS - MADAME 2023	26€
DOMAINE DE GRANGENEUVE - COTE DU RHONE VILLAGE - ESPRIT DE GRENACHE 2023	22€
DOMAINE DAMBRUN - VENTOUX - L'ECHAPÉE 2021 BIO	32€
DOMAINE DAMBRUN - VENTOUX - DAMBRUN ROUGE 2017 BIO	46€
DOMAINE JEAN LUC JAMET - IGP COLLINES RHODANNIENES - VALINE SYRAH 2021	46€
FAMILLE BRUNIER - IGP VAUCLUSE - LE PIGEOULET 2023	30€
DOMAINE LES SERINES D'OR - IGP COLLINES RHODANNIENES - ENCOR ROUGE 2021	42€



# VIN BLANC BOURGOGNE

DOMAINE GAUTHERIN - CHABLIS <b>2024</b>	32€
M. BOUZEREAU & FILS - CHARDONNAY - BOURGOGNE COTE D'OR <b>2023</b>	48€
M. BOUZEREAU & FILS - MEURSEULT - LES GRANDS CHARRONS <b>2023</b>	111€
VINCENT GIRARDIN - MEURSEULT - VIEILLES VIGNES <b>2022</b>	144€
VINCENT GIRARDIN - SAINT AUBIN 1ER CRU - MURGERS DENT DE CHIEN <b>2022</b>	120€
DOMAINE MARATRAY-DUBREUIL - CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU <b>2022</b>	216€
CAVE D'AZE - MACON-AZE - CUVÉE JULES RICHARD <b>2023</b>	20€
CHÂTEAU VITALLIS - MACON-FUISSE <b>2024</b>	24€
DOMAINE PASCAL RENAUD - POUILLY-FUISSE - VIEILLES VIGNES <b>2024</b>	40€
DOMAINE DES 2 ROCHES - SAINT VERAN - TRADITION <b>2023</b>	28€
DOMAINE BELLEVILLE - RULLY - LA CREE BLANC <b>2022</b>	54€

# VIN ROUGE BOURGOGNE

DOMAINE DUBREUIL FONTAINE - POMMARD 1 <sup>ER</sup> CRU - LES EPENOTS <b>2022</b>	156€
DOMAINE MICHEL ARCELAIN - POMMARD - LES 3 CLIMATS <b>2022</b>	59€
DOMAINE HUGONOT - GEVREY CHAMBERTIN - LES CRAIS <b>2023 BIO</b>	89€
DOMAINE HERESZTYN-MASSINI - CHAMBOLLE-MUSIGNY - VIEILLES VIGNES <b>2022</b>	156€
DOMAINE BERTHELEMOT - VOSNE ROMANEE <b>2023 BIO</b>	152€
DOMAINE MARATRAY DUBREUIL - CHOREY LES BEAUNE - LES BONS ORES <b>2024</b>	38€
DOMAINE MARATRAY DUBREUIL - ALOXE CORTON <b>2023</b>	61€
DOMAINE SYLVAIN DEPIESSE - MARANGES EN BULIET <b>2023</b>	43€
DOMAINE BESSON GUILLEMETTE & XAVIER - GIVRY 1 <sup>ER</sup> CRU - LE PETIT PRETAN <b>2023</b>	53€
VIGNERONS DE BUXY - CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR <b>2023</b>	20€
DOMAINE A. CHOPIN & FILS - CÔTES DE NUITS VILLAGES <b>2022</b>	54€

# SUD BLANC

GRANGE DES ROUQUETTES-BOUDINAUD - IGP COT PONT DE GARD - VIOGNIER <b>2024</b>	14€
CHÂTEAU L'ERMITE D'AUZAN - COSTIERES-DE-NIMES - SAINTE CECILE <b>2024 BIO</b>	23€
VIGOUROUX - IGP CÔTES GASCogne - MOELLEUX PIGMENTUM <b>2024</b>	20€

# LANGUEDOC ROUGE

CHÂTEAU HAUT LIGNIERES - FAUGERE - CUVÉE ROMY <b>2023</b>	18€
PUECH HAUT - PIC SAINT LOUP - LOUP DU PIC <b>2022</b>	31€
VIEUX SOLITAIRE - MAURY SEC <b>2022</b>	31€
DOMAINE CATHALA - SAINT CHINIAN - CUVÉE A' <b>2022</b>	23€



## VIN BLANC LOIRE

DOMAINE CEDRICK BARDIN - POUILLY FUME **2024** 27€

DOMAINE CEDRICK BARDIN - SANCERRE **2024** 31€

## VIN ROUGE LOIRE

JEAN MARIE REVERDY & FILS - SANCERRE - LA VILLAUDIERE **2022** 36€

DOMAINE ERIC BUREAU - ST NICOLAS DE BOURGEUIL **2023** 16€

## VIN DE FRANCE

DOMAINE PEYRE ROSE - VIN DE FRANCE - BELLE LEONE **2015** 252€

CHÂTEAU SIMONE - PALETTE AOC - ROUGE **2022** 108€

CHÂTEAU SIMONE - PALETTE AOC - BLANC **2022** 108€

## VIN DU MONDE

FINCA SOPHENIA - MALBEC - MENDOZA ALTOSUR **2024 BIO** 23€

## BEAUJOLAIS ROUGE

DOMAINE JEAN MARC BURGAUD - MORGON - LA ROCHE **2024** 36€

MAISON LE NID - MOULIN A VENT - TRADITION **2022** 32€

## BEAUJOLAIS BLANC

DOMAINE DES TERRES DORÉES - BEAUJOLAIS BLANC - CLASSIQUE **2024** 22€

DOMAINE DES TERRES DORÉES - BEAUJOLAIS BLANC 30€

VIGNIFICATION BOURGUIGNONNE **2024**

## PROVENCE

DOMAINE FONTCHENE - IGP LES ALPILLES - LES ANTIQUES **2022** 41€

DOMAINE FONTCHENE - IGP LES ALPILLES - LES ANTIQUES **2024** 38€

## CHAMPAGNE

DOM PERIGNON - **2015** 450€

VEUVE CLICQUOT - LA GRANDE DAME - **2015** 348€

BOLLINGER - LA GRANDE ANNÉE - **2015** 336€

MOET & CHANDON - RESERVE IMPERIALE - CHAMPAGNE EXTRA BRUT 83€

MERCIER - CHAMPAGNE BRUT 54€

/10€ la coupe