

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

Groin 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

Cuisson lente, sauce crémée, champignons et légumes fondants

24€

BŒUF BOURGUIGNON

Mijoté au vin rouge, lardons, carottes et oignons

24€

POTÉE AUVERGNATE

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

22€

POULET FERMIER AU VINAIGRE

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

20€



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 6€
- Purée maison façon Robuchon
- 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 PANA COTTA _____ 7€
CHOUX CHANTILLY VANILLE _____ 10€
ÉCLAIR FAÇON PARIS BREST _____ 12€
RIZ AU LAIT À L'IMPÉTRATRICE _____ 9€

QUELQUES MOTS À PROPOS DU COMPTOIR

C'est l'histoire d'un lieu qui renait... 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.

NOS HORAIRES

RESTAURANT

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

BOUCHERIE

Du mardi au samedi
9h – 19h

AJOUTEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX



CAFÉ & THÉ

CAFÉ BIO _____ 2€
GRAND CAFÉ _____ 3,90€
DÉCAFÉINÉ _____ 2,90€
THÉ BIO (FBKT À ROANNE) _____ 5€
INFUSION _____ 5€

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

HERÈ
MAISON
BOUCHÈRE
& CANTIN
CANAIL
À MASSI

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€

REGINA 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 20€

Tomate, mozzarella, jambon blanc truffé, huile de truffe, roquette, parmesan

BAULETTO FAÇON CALZONE 22€

Crème, mozzarella, champignons, pâte de truffe noire, huile de truffe, charcuterie à la truffe, œuf

**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€
9ÈME CENTENAIRE	8€
VEP VERTE	24€
VEP JAUNE	24€

COGNAC HENNESSY VS	8€
COGNAC HENNESSY 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 COFFEE 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 CHAILLEES 2024	63€
DOMAINE MOUTON - CONDRIEU - COTE BONNETTE 2024	67€

VIN ROUGE VALLÉE DU RHÔNE

CLUSEL ROCH - COTE-ROTI - LES SCHISTES 2023	84€
DOMAINE DE LA ROCHE PARADIS - COTE-ROTI - ROZIER 2024	77€
STEPHANE OGIER - COTE-ROTI - MON VILLAGE 2019	105€
DOMAINE JEAN LUC JAMET - COTE-ROTI - 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 RHODANNIENNES - 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 RHODANNIENNES - VALINE SYRAH 2021	46€
FAMILLE BRUNIER - IGP VAUCLUSE - LE PIGEOULET 2023	30€
DOMAINE LES SERINES D'OR - IGP COLLINES RHODANNIENNES - ENCOR ROUGE 2021	42€

BOURGOGNE

VIN BLANC BOURGOGNE

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

VIN ROUGE BOURGOGNE

DOMAINE DUBREUIL FONTAINE - POMMARD 1 ^{er} CRU - LES EPENOTS 2022	156€
DOMAINE MICHEL ARCELAIN - POMMARD - LES 3 CLIMATS 2022	59€
DOMAINE HUGEO NOT - GEVREY CHAMBERTIN - LES CRAIS 2023 BIO	89€
DOMAINE HERESZTYN-MASSINI - CHAMBOLLE-MUSIGNY - VIEILLES VIGNES 2022	156€
DOMAINE BERTHELEMOT - VOSNE ROMANEE 2023 BIO	152€
DOMAINE MARATRAY DUBREUIL - CHOREY LES BEAUNE - LES BONS ORES 2024	38€
DOMAINE MARATRAY DUBREUIL - ALOXE CORTON 2023	61€
DOMAINE SYLVAIN DEPIESSE - MARANGES EN BULIET 2023	43€
DOMAINE BESSON GUILMETTE & XAVIER - GIVRY 1 ^{er} CRU - LE PETIT PRETAN 2023	53€
VIGNERONS DE BUZY - CÔTE CHALONNAISE PINOT NOIR 2023	20€
DOMAINE A. CHOPIN & FILS - CÔTES DE NUITS VILLAGES 2022	54€

SUD BLANC

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

LANGUEDOC ROUGE

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

LOIRE

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