

29,90€

Tout inclus

MENU DE

Noël



Menu à emporter le 24 décembre entre 17h30 et 18h30
à réserver avant le 18/12

Entrée

Les petites brioches vapeur
canard confit et foie gras

Plat

Ballotine de Volaille, mousseline aux
trompettes, jus crémé au vin jaune
Crème de panais et châtaignes

Fromage

Le Maraclette de la ferme du Maras
à la truffe noire

Dessert

La Bûche de Sébastien
Crème brûlée et Chocolat

VENTE A EMPORTER

12H00/14H00 ET 19H00/22H00
APPELES/RÉSERVES/RÉCUPÉRÉS
PRÊT EN 5 MINUTES

BURGER

9,90€

Smash burger en 1 ou 2 steaks

Burger Klone **11,90€** végétarien ou carné **4€ pour le spa de poitiers)**

It's not a fucking BigMac **14,90€ (560g)**

tous nos burgers sont disponibles sans gluten

Frichps maison **3,90€**

LE RÄGNAR/FRICHPS INCLUSES

Le burger des copains, une côte de boeuf, de la charcuterie fine, de la tomme artisanale, le tout nous donne un beau bébé de 2,6kg

100€

CARTE ET MENU DU MARCHÉ

Menu du marché (uniquement le midi et hors fériés)

Entrée/Plat/Dessert **19,90€**

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **16,90€**

A la carte midi et soir

Frichps incluses

30% de réduction sur le prix à la carte

EXTRAS ET CÔTE DE BOEUF

Côte de Boeuf race à viande française sélection Laurent Point
crue 39€/kg

cuite 48,90€/kg

Miel local de nicolas ouvrard 12,90€ le kg

Foie gras mi-cuit 11,50€ les 100g

Cookies les 3 à 4,80€

Sélection de bières locales et artisanales de 4,90€ à 6,90€

Vins, nous consulter.



SEMAINE DU 15 DÉCEMBRE

Uniquement le midi en semaine (hors fériés)

Entrée/Plat/Dessert 19,90€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 16,90€

Choix alternatif pour le plat "Tartare de Bœuf"

Choix alternatif pour le dessert "fromage du marché"
ou "fromage blanc à l'amande miel/granola de fruits secs"

Menu réalisé en collaboration avec toute l'équipe de cuisine

MARDI SAMI ET MATT

Entrée brick de volaille, émulsion aux champignons

Plat chorba, salpicon d'agneau et légumes d'hiver

Dessert tarte fine aux pommes et cannelle

MERCREDI OLIVIER

Entrée fricassée d'escargots bourguignonne

Plat blanquette de veau fermier bio

Dessert financier et cremeux citron

JEUDI OLIVIER ET SAMI

Entrée assiette de charcuteries et fumaison

Plat lasagne de veau fermier

Dessert panna cotta mangue et citron vert



🎅 VENDREDI MENU DE NOËL 🎄

Entrée tapas de Noël en 4 services

Plat Flæskesteg (plat traditionnel de Noël, rôti de cochon à la
Danoise) pleurottes et pommes grenailles bio

Dessert quenelle de chocolat et pain d'épices

Prix nets service compris

LA CARTE

Menu des Marmots 11,90€ Max 10 ans

Entrée/Plat ou Plat/Dessert au choix à la carte
(hors côte de boeuf et entrecôte)

Apéro

TAPAS la planche 1/2 personnes 16€

TAPAS la planche 3/4 personnes 30€

Cécina di Léon à partager 12€

(Boeuf séché fumé de chez Ezequiel)

ENTRÉES

Velouté de légumes bio de saison

Noix de St Jacques snackées 14€

Dispo VG 🌿 10€

Carpashimi 12€

Fines tranches de thon légèrement fumé en chaud froid, jus
d'arêtes crémé gingembre/soja

L'Oeuf 65° 12€ (🌿dispo en végétarien)

mousse de pommes de terre et foie gras de la Maison
Mitteault

Foie gras mi-cuit de la Maison mitteault 16€

Noix et Noix confite

Caviar du Périgord la Maison Neuvic 34€

Pommes grenailles bio de terre smashées et crème épaisse

Prix nets service compris

PLATS

Tartare de bœuf Limousin 19€
préparé par nos soins
chèvre fermier et enoki

Poireau brûlé et baba ganoush de carotte 18€
🌿 (dispo en Végan), condiment à l'ail noir

Poisson 20€
au fil du marché

Magret de canard de la Maison Mitteault
Condiment Gochujang
Demi 22€
Entier 34€

Noix de Saint Jacques Françaises 28€
Beurre Nantais, oeufs de lompe et perles de citron

Le Poulet Fermier de la Gaec du Marronnier, crème de
morilles au vin jaune 25€

Entrecôte Limousine de chez Laurent Point
39€/350g minimum par personne

Côte de bœuf Limousine de chez Laurent Point
42€/500g minimum par personne
Pour 2 personnes ou plus

Prix nets service compris

burgers

"Smash Burger" 19,90€

simple ou double

Steak de 90g semi smashé/cheddar/Bacon/BBQ/Yummy/
Pickles maison

Burger Solidaire "Klone" au profit du Spa de Poitiers 🐶🐱 22€

Le groupe de Métal Poitevin s'associe à nous pour la cause animale! 4€ reversés par burger

Version végé Falafels/labné/conté/feuille de moutarde

Version carné fondant de volaille laquée/conté/feuille de moutarde/émulsion au pesto

"It's not a fucking big mac" 24€

3 Steaks semi smashé, cheddar, sauce big, laitue bio et pickles

RAGNAR 100€

Le Burger Côte de Bœuf à partager de 2kg600!

Uniquement bleu chaud pas de modifications!

Côte de Bœuf/Cécina de Leon/Tomme Artisanale

Laitue Bio/Sauce Big et Pickles Maison

À partager pour 2, 3 ou 4 vikings

Servi à tout les groupes suivants, au Fest de Métal "Baillarock" de
St Georges lès Bx

Akiavel , Eight sin, Early Maggots, Novelist, Slope, Kibosh,
No turning back, Mirabelle, Who i am, Rise of the Northstar, Crisix,
Grade 2, kanine, Hometown Crew, Hardmind, Solitaris, Dirty Fonzy,
Beyond the Styx, The Traders, Burning Head, Ten 56, Hurakan,
Worst Doubt, In Arkadia, Resolve, Glassbone, Raincheck, Wake the
Dead, Alea Jacta Est, Sorcerer, Gros Enfant Mort, Not Scientists,
The Dead Krazukies,

Prix nets service compris

** Nos burgers sont disponibles sans gluten à l'exception du Ragnar

DESSERTS

Ardoise de fromages du marché 10€

Crème brûlée à la Vanille de chez Maurisaveur 86 et au
lait de la Ferme des Moulières 9€

Moelleux au Chocolat de la Maison Weiss 10€
Édition Noël 2025 au nougat Túrron

Fromage blanc à l'amande 7€
miel de nicolas et granola de fruits secs

Churros maison 9€

Vanille de chez Maurisaveur (86) et Confit de lait

La Pomme bio du verger des savoies (86) en cuisson de
7 heures 9€

Crème Fraîche et Caramel laitier

On a fait quelques vidéos avec "Florian on air" va sur
YouTube pour les voir ^^

La cuisine de comptoir vous remercie pour votre visite et
remercie ses fournisseurs plus de 50 producteurs locaux
avec qui nous travaillons toute l'année.

La Cuisine de Comptoir est aussi disponible à emporter.
N'hésitez pas à nous consulter pour vos repas sur
mesure, mariage et événements privés

Prix nets service compris

*carte des allergènes disponible au bar