

le Comptoir



des Voconces

VAISON-LA-ROMAINE

BRASSERIE - RESTAURANT

sur place et à emporter

Prix nets. Service compris. / *Net prices. Service included.*

PETITE RESTAURATION

A toute heure... *at any time*

Planche de charcuterie, cornichons, câpres à queues, tapenade..... 14,00 €

Charcuterie board, pickles, capers, tapenade

Planche mixte charcuterie et fromage, cornichons, câpres à queues, tapenade..... 15,00 €

Mixed charcuterie and cheese board, pickles, capers, tapenade

Croque Monsieur du Comptoir, salade verte..... 13,00 €

Comptoir's croque monsieur with green salad

Bol de salade..... 4,00 €

Salad bowl

A partager à l'apéro... *to share for appetizers*

Accras de morue, sauce piquante..... 5,00 €

Codfish accras with spicy sauce

Planche de légumes de saison, sauce anchoïade..... 6,00 €

Vegetables season board, anchoïade sauce

Calamars frits, sauce tartare..... 4,50 €

Fried squid, tartar sauce

Fingers de poulet croustillants, sauce piquante..... 4,50 €

Crispy chicken fingers with spicy sauce

Bol de frites..... 4,50 €

French fries bowl

Prix nets. Service compris. / Net prices. Service included.

ENTRÉES COMPTOIR *COMPTOIR'S STARTERS* 8,00 €

Ceufs mimosa, œufs, mayonnaise maison, salade
Deviled eggs, homemade mayonnaise, salad

Rillettes de thon, fromage frais et ciboulette, toasts de pain grillés
Tuna rillettes, fresh cheese and chives, toasted bread toasts

Asperges vertes, vinaigrette
Green asparagus, vinaigrette

Salade de gésiers déglacés au vinaigre de framboise
Salad of gizzards deglazed with raspberry vinegar

6 escargots de Bourgogne, beurre persillé (attente 10 min)
6 Burgundy snails, parsleyed butter (10 min waiting time)

FORMULES MIDI

SOLO Plat du jour..... 13,90 €
Today's special

DUO Entrée Comptoir au choix + Plat du jour 17,90 €
ou Plat du jour + Dessert au choix
Comptoir's Starter of your choice + Today's special
or Today's special + Dessert of your choice

TRIO Entrée Comptoir au choix + Plat du jour + Dessert au choix..... 22,90 €
Comptoir's Starter of your choice + Today's special + Dessert of your choice

RAPIDO Plat du jour + Café ou thé gourmand..... 21,90 €
Today's special + Gourmet coffee or tea

MENU ENFANT 9,00 €

Sirop au choix
Syrup of your choice

Filets de poulet croustillants, frites ou Ravioles du Royans à la crème
Crispy chicken fillets, french fries or Royans ravioli with cream

Boule de glace ou Crêpe au sucre
Ice cream scoop or Sugar crepe

Prix nets. Service compris. / Net prices. Service included.

SALADES & POKE BOWL *SALADS & POKE BOWL*

Salade Niçoise.....16,50 €

Salade, œuf dur, haricots verts, oignons,
poivrons, tomates, olives noires, thon, filets d'anchois

Nicoise salad

Salad, hard boiled egg, green beans, onions, peppers, tomatoes, black olives, tuna, anchovy fillets

Salade chèvre chaud.....16,00 €

Salade, toasts de chèvre chaud, jambon cru, tomates séchées, dés de Comté

Warm goat's cheese salad

Salad, warm goat's cheese toast, cured ham, sun-dried tomatoes, Comté cheese cubes

Salade César.....15,00 €

Salade romaine, filets de poulet croustillants,
Parmesan, croûtons, fleurs de câpres, sauce césar

Caesar salad

Romaine salad, crispy chicken fillets, Parmesan cheese, croutons, fried capers, Caesar sauce

Poke bowl saumon mariné.....16,00 €

Riz vinaigré, saumon mariné, edamamé, chou rouge,
carotte, concombre, amandes grillées

Poke bowl marinated salmon with vinegared rice

Marinated salmon, edamame, red cabbage, carrot, cucumber, toasted almonds

ENTRÉES *STARTERS*

12 escargots de Bourgogne, beurre persillé (attente 10 min).....16,50 €

12 burgundy snails, parsleyed butter (10 min waiting time)

Foie gras maison mi-cuit au Muscat de Beaumes-de-Venise.....18,00 €

Confit d'oignons, pain grillé

Semi-cooked homemade foie gras with Muscat de Beaumes-de-Venise

Onions confit, toasted bread

Cassiolette de poulpes en persillade.....14,00 €

Octopus in parsley sauce

6 nems de porc, menthe et salade, sweet chili sauce.....12,00 €

6 pork nems, mint and salad, sweet chili sauce

6 nems de légumes, menthe et salade, sweet chili sauce.....12,00 €

6 vegetable nems, mint and salad, sweet chili sauce

8 gyosas poulet frits ou vapeur, sweet chili sauce.....11,00 €

8 chicken gyosas fried or steamed, sweet chili sauce

8 gyosas crevettes frits ou vapeur, sweet chili sauce.....13,00 €

8 shrimp gyosas fried or steamed, sweet chili sauce

Prix nets. Service compris. / Net prices. Service included.

VIANDES *MEAT*

Entrecôte (300 g), sauce au choix.....25,00 €

Entrecote (300 g), sauce of your choice

Tartare de bœuf (180 g) origine France.....18,00 €

Jaune d'œuf, échalote, cornichons, câpres (à préparer suivant son envie)

Beef tartar (180 g) from France, egg yolk, shallots, pickles, capers (prepare as you wish)

Magret de canard entier (300 g), sauce au choix.....21,00 €

Whole duck breast (300 g), sauce of your choice

Andouillette AAAAA grillée (Maison Fillière), sauce moutarde-romarin maison.....18,50 €

Grilled andouillette AAAAA (Maison Fillière), homemade rosemary-mustard sauce

Tournedos d'agneau, jus au romarin.....24,00 €

Lamb tournedos, rosemary juice

Sauce au choix :.....beurre maître d'hôtel, poivre, roquefort, tartare,
moutarde-romarin maison, morilles (suppl +3,00 €)

Complément sauce :.....+1,00 €

Garniture au choix :.....salade, ratatouille maison, frites, pâtes fraîches.

*Sauce of your choice :.....beurre maître d'hôtel, pepper, Roquefort, tartar,
homemade rosemary-mustard, morels (extra +3,00 €)*

Extra sauce :.....+1,00 €

Side dishes of your choice :...salad, homemade ratatouille, French fries, fresh pasta.

Burger du Comptoir.....18,50 €

Pain burger, steak haché de bœuf (origine France), sauce béarnaise, cheddar, oignons frits, salade, tomate. Servi avec frites et salade.

Comptoir's burger

Burger bun, ground beef steak (French origin), bearnaise sauce, cheddar, fried onions, lettuce, tomato. Served with fries and salad.

Prix nets. Service compris. / Net prices. Service included.

POISSONS *FISH*

Steak de thon à la plancha, sauce vierge.....18,50 €

Tuna steak plancha-grilled, vierge sauce

Aïoli provençal.....19,00 €

Cabillaud, bulots, pommes vapeur, carottes, chou fleur,
haricots verts, courgettes, œuf dur, sauce aïoli

Provençal aïoli

Cod, whelks, steamed potatoes, carrots, cauliflower, green beans, zucchini, hard-boiled egg, aioli sauce

Fish and chips.....16,00 €

Cabillaud, sauce tartare. Frites et salade

Fish and chips, cod, tartar sauce. Fries and salad

RAVIOLES & PÂTES *PASTA*

Linguini pesto, jambon grillé, tomates séchées, copeaux de Parmesan.....14,50 €

Linguini pesto, grilled ham, sun-dried tomatoes, Parmesan

Ravioles du Royans à la crème, vieille mimolette.....13,00 €

Royans ravioli with cream, old mimolette cheese

Ravioles du Royans au Roquefort, cerneaux de noix.....14,50 €

Royans ravioli, Roquefort cheese, walnut kernels

Ravioles du Royans aux morilles.....15,50 €

Royans ravioli with morels

Prix nets. Service compris. / Net prices. Service included.

FROMAGES *CHEESES*

Picodon mariné à l'huile d'olives 7,00 €
Picodon marinated in olive oil

Duo Comté/Saint-Marcellin 7,00 €

Fromage blanc 4,50 €
nature, miel, coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé maison
Creamy soft cheese, honey or red fruits coulis or homemade salted butter caramel

DESSERTS maison 7,50 €

Crème brûlée du moment
Crème brûlée of the moment

Moelleux au Nutella®, chantilly
Moelleux with Nutella®, whipped cream

Tiramisu du moment
Tiramisu of the moment

Sablé breton, pommes caramélisées
Breton shortbread, caramelized apples

Profiteroles au chocolat, choux, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly
Chocolate profiteroles, choux, vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream

CAFÉ, THÉ & DIGESTIF GOURMANDS 8,50 €

Café gourmand
Gourmet coffee

Thé gourmand
Gourmet tea

Irish coffee, Whisky (4 cl), café, chantilly (supp + 1,00 €)
Irish coffee, Whisky (4 cl), coffee, whipped cream extra + 1,00 €

Digestif gourmand, Rhum ou Limoncello ou Get (4 cl) (supp + 1,00 €)
Gourmet digestive, rum, Limoncello or Get (4 cl) extra + 1,00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets. Service compris.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink in moderation. Net prices. Service included.

GALETTES *BUCKWHEAT GALETTES*

Complète, galette sarrasin, jambon, œuf, Emmental.....	11,00 €
<i>Buckwheat galette, ham, egg, Emmental</i>	
Chèvre, galette sarrasin, chèvre, Emmental, miel, amandes effilées.....	13,00 €
<i>Buckwheat galette, goat cheese, Emmental, honey, flaked almonds</i>	
Saumon, galette sarrasin, saumon fumé, Emmental, crème ciboulette.....	15,00 €
<i>Buckwheat galette, smoked salmon, Emmental cheese, chive cream</i>	
Montagnarde, galette sarrasin, Reblochon, Emmental, lardons.....	14,00 €
<i>Buckwheat galette, Reblochon cheese, Emmental, bacon</i>	
Végétarienne, galette sarrasin, ratatouille maison, Emmental.....	13,50 €
<i>Buckwheat galette, homemade ratatouille, Emmental</i>	
Supplément par ingrédient.....	1,00 €
<i>Extra ingredient</i>	

CIDRES

Cidre brut ou doux.....	Bolée 20 cl.....	3,80 €	Bouteille 75 cl.....	16,00 €
<i>Sweet or dry cider</i>				

CRÊPES

Crêpe au sucre.....	3,50 €
<i>Sugar crepe</i>	
Crêpe citron frais.....	4,00 €
<i>Fresh lemon juice crepe</i>	
Crêpe confiture (fraise ou abricot).....	4,00 €
<i>Jam crepe (strawberry or apricot)</i>	
Crêpe chocolat maison.....	4,50 €
<i>Homemade chocolate crepe</i>	
Crêpe caramel beurre salé maison.....	5,00 €
<i>Homemade salted butter caramel crepe</i>	
Crêpe crème de marron.....	4,50 €
<i>Chestnut cream crepe</i>	
Crêpe Nutella.....	5,00 €
<i>Nutella crepe</i>	
Crêpe flambée Grand-Marnier ou Rhum.....	5,50 €
<i>Flamed with Grand Marnier or Rum crepe</i>	
Supplément chantilly.....	1,20 €
<i>Extra whipped cream</i>	

Prix nets. Service compris. / Net prices. Service included.

CHAMPAGNES & VINS PETILLANTS

Champagne brut.....	Coupe 12 cl.....	9,00 €	Bouteille 75 cl.....	50,00 €
Prosecco.....	Coupe 12 cl.....	6,00 €	Bouteille 75 cl.....	32,00 €

EAUX MINÉRALES

EAUX PLATES

Vittel.....	25 cl.....	3,30 €
	50 cl.....	4,60 €
	1 l.....	6,50 €

EAUX GAZEUSES

San Pellegrino.....	50 cl.....	4,60 €
	1 l.....	6,50 €
Châteldon.....	75 cl.....	6,80 €

GLACES ARTISANALES & SORBETS

1 boule, 1 scoop.....	2,50 €
2 boules, 2 scoops.....	4,50 €
3 boules, 3 scoops.....	6,50 €
Supplément chantilly.....	1,20 €
<i>Extra whipped cream</i>	

Parfums des glaces

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé,
menthe-chocolat, rhum-raisin, noix de coco

*Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel,
mint-chocolate, rum-raisin, coconut*

Parfums des sorbets

Cassis, poire, citron, fraise

Blackcurrant, pear, lemon, strawberry

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets. Service compris.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink in moderation. Net prices. Service included.

COUPES DE GLACE ICE CREAM SUNDAES

8,70 €

Coupe Voconces

Glaces caramel beurre salé, vanille et chocolat,
sauce caramel, chantilly, spéculoos concassé
*Salted butter caramel, vanilla and chocolate ice cream,
caramel sauce, whipped cream, crushed speculoos*

Café liégeois

Glaces café et vanille, café, chantilly, amandes effilées
Coffee and vanilla ice cream, coffee, whipped cream, flaked almonds

Chocolat liégeois

Glaces chocolat et vanille, chocolat chaud maison,
chantilly, amandes effilées
*Chocolate and vanilla ice cream, homemade hot chocolate,
whipped cream, flaked almonds*

Dame Blanche

Glace vanille, chocolat chaud maison, chantilly, meringue
Chocolate and Vanilla ice cream, homemade hot chocolate, whipped cream, meringue

Ardéchoise

Glace vanille, crème de marron, chantilly, éclats de noisettes
Vanilla ice cream, chestnut cream, whipped cream, hazelnut flakes

Poire Belle-Hélène

Poire, glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly, amandes effilées
Pear, vanilla ice cream, homemade chocolate sauce, whipped cream, flaked almonds

LES COUPES ALCOOLISÉES

9,70 €

Colonel

Sorbet citron, vodka (4 cl)
Lemon sorbet, vodka (4 cl)

Williamine

Sorbet poire, alcool de poire (4 cl)
Pear sorbet, pear alcohol (4 cl)

Antillaise

Glaces vanille, rhum-raisin et coco, rhum (4 cl)
Vanilla, rum-raisin and coconut ice cream, rum (4 cl)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets. Service compris.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink in moderation. Net prices. Service included.

VIN ROUGE, ROSÉ ET BLANC VERRES & PICHETS

	12 cl	25 cl	50 cl	1 L
Cave de Villedieu/Buisson.....	3,50 €	6,00 €	11,00 €	20,00 €
Domaine Saint Vincent, Vinsobres BIO	4,50 €	9,00 €	16,00 €	30,00 €

VINS BLANCS

Domaine Mas Poupéras “Tu me fais tourner la tête”, Vin de France.....	75 cl.....	19,00 €
Domaine La Florane “Fleur de pampre”, AOP Côtes-du-Rhône..... BIO	75 cl.....	23,00 €
Vindemio, “Ignis” AOP Ventoux..... BIO	75 cl.....	26,00 €

VINS ROSÉS

Domaine Mas Poupéras “Tu me fais tourner la tête”, Vin de France.....	75 cl.....	19,00 €
Mas Oncle Ernest “Ephémère”, AOP Ventoux..... BIO	75 cl.....	23,00 €
Domaine La Florane “Fleur de pampre”, AOP Côtes-du-Rhône..... BIO	75 cl.....	24,00 €

VINS ROUGES

Domaine Mas Poupéras “Tu me fais tourner la tête”, Vin de France.....	75 cl.....	19,00 €
Notre-Dame-des-Pallières “L’olivier”, AOP Côtes-du-Rhône Villages Sablet.....	75 cl.....	20,00 €
Domaine Saint-Vincent, AOC Vinsobres.....	75 cl.....	24,00 €
Domaine La Florane “Je ne souffre plus”, AOP Côtes-du-Rhône Villages..... BIO	75 cl.....	26,00 €
Domaine La Fourmone “Le Poète”, AOP Vacqueyras.....	75 cl.....	29,00 €
Domaine Richaud, AOP Cairanne.....	75 cl.....	32,00 €
Domaine d’Ourea, AOC Gigondas.....	75 cl.....	39,00 €

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets. Service compris.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink in moderation. Net prices. Service included.