

## Nos Planches à Partager



Nos planches sont conseillées pour 2 personnes

Nos 3 formules du Comptoir,  
servies uniquement le midi du mardi au vendredi



Les plats des 3 formules du Comptoir et les desserts sont à choisir ci-dessous :

Cocotte de merlu aux petits légumes  
Notre pièce de bœuf en brochette, sauce poivre, roquefort ou béarnaise  
Fricassée Sarthoise en cocotte  
Burger maison (+2€), sauce au choix  
Noix de jambon marinée au miel orange  
Salade de M. Seguin  
Brochette d'andouillette, sauce poivre  
Cocotte du jour

Notre cocotte de dessert du jour  
Riz au lait façon grand-mère  
Brioche en cocotte, caramel beurre salé  
Panacotta du moment  
Dame blanche  
Café Ilégeois  
Colonel  
Notre coupe glacée Pina Colada



Notre fameux tartare de chèvre frais du moulin aux herbes à tartiner

Nos entrées à la carte 9€90

Cocotte d'œufs mollets à la périgourdine  
Notre rilette de la charcuterie «Champs-Romet» (à St Fulgent) servie avec cornichons et son pain  
Cocotte de chèvre chaud aux 3 façons (saumon fumé, magret fumé, herbes de provence)  
Foie gras de canard maison et ses toasts  
Velouté du moment  
Salade de joue de bœuf, braisée, crème de moutarde  
Cocotte d'escargots et chair de grenouille avec sa crème d'ail  
Cocotte de camembert pané et rillons  
Suggestion du jour

Nos plats à la carte 15€90

Cocotte de merlu aux petits légumes  
Notre pièce de bœuf sauce au choix, poivre, roquefort, rossini ou béarnaise  
Notre fricassée sarthoise en cocotte  
Burger alpage, servi avec frites maison et salade, une valeur sûre !!!  
Gigot d'agneau de 7 heures, (+ 2€50)  
Noix de jambon au miel orange  
Magret de canard à la plancha, frites maison  
Andouillette de jargeau, rillons, oignons servis en cocotte  
Suggestion du jour

## Nos Salades Repas du Comptoir 14€90

Salade Sud-Ouest

Magret, foie gras, pommes de terre, tomates, œuf, salade

Salade de M. Seguin

Toasts de chèvre aux 3 façons, magret fumé, saumon fumé et thym, salade, pommes de terre, tomates, œuf

Salade du Chef

Il la voulait, il l'a eue, joue de bœuf braisée, rillons, camembert pané, pommes de terre et tomates, salade

Attention à la balance après...

Salade du pêcheur

Saumon, gambas, filet de lieu noir fumé, tomates, ratatouille, salade

## Nos Spécialités à l'Épée 18€90

(350g environ)

Épée d'andouillette marinée au poivre

Épée de bœuf marinée au beurre maître Hôtel saisie à la plancha

Épée de volaille marinée au thym citron

Épée de canard marinée au miel abricot

Épée de crevettes rouges sauvages, grillées et marinées au thym citron

Toutes nos épées sont servies avec frites maison et salade et sauces au choix

## Nos Desserts à la carte 6€50

Assiette de fromages

Riz au lait façon grand-mère

Véritable tarte tatin et sa crème

Mælleux au chocolat maison

Panacotta du moment

Crêpe suzette revisitée

Crème brûlée chocolat blanc

Brioche en cocotte, caramel beurre salé

Sabayon servi comme une crème brûlée aux fruits de saison

Café gourmand

## Menu des P'tits Loulous 10€

(-10 ans)

Pour nos petits gastronomes, tous nos plats sont préparés avec la même attention, et la même qualité que ceux de la carte car ils le valent bien, Hé oui !!! c'est ça quand le propriétaire est papi !!!

Ce menu peut être servi avec frites ou ratatouille

Petit burger  
Steak haché  
Filet de poulet pané  
Cocotte de merlu

Desserts

Regarder dans la carte coupes glacées côté enfants  
Crêpes

Mælleux au chocolat



Coteaux du Layon  
75cl 26€  
50cl 17€  
25cl 9€  
12cl 5€



Côte du Rhône  
75cl 21€



Touraine Sauvignon  
75cl 21€



Haut Médoc  
75cl 33€



Cabernet d'Anjou  
75cl 21€  
50cl 16€  
25cl 9€  
12cl 5€



Chinon  
75cl 23€