

LE COMPTOIR

TRAITEUR & CAVE À VIN

CÔTÉ TERRE

Nos Grignotages :

Foie Gras Maison (100g) 14€
(du comptoir)

Tourte de Oliver Nasti MOF 24€
(Foie Gras, Gibier et Ris de Veau)

Nos Patés croute (100g) 5,9€

Escargots Bio du Domaine Orchis
• 6 psc: 6,5€
• 12 psc: 12€

Croque Monsieur truffes 10€

Terrine des chefs étoilés 12€
(Emmanuel Renaud, Oliver Nasti, Edouard Loubet)

Saucisson Artisanal de Gibiers 12€
façon Flocon de Sel

Jambon Ibérique Cébo (100g) 18€
36mois d'affinage

Iberian Pata Negra Bellota (100g) 22€
36mois d'affinage

Nos Plats Vedettes:

Couscous
Pot au feu
Epaule d'agneau confite
Tête de veau
Lasagne de sanglier
Pissaladière

Nos viandes maturées à emporter:

Bavette Wagyu (100g) 12,5€

Côtes et Entrecôtes Maturées
(Angus, Erdford, Sashi, Hereford)

Nos Volailles de la rôtisserie: (cuites à la demande)

• Poulet rôti des Dombes Prix Kg
Cru: 10€ / Cuit 15€

• Poulet rôti de Bresse Prix Kg
Cru: 23€ / Cuit 28€

• Poulet rôti de la cour d'armoise Prix Kg
Cru: 25€ / Cuit 32€

CÔTÉ MER

La Maison Pétroussian:

• Caviar Daurenki Impérial
30g : 72€
50g : 120€
125g : 300€

• Caviar Ossetra Royal
30g : 66€
50g : 110€
125g : 275€

Oeufs de Truite ou Saumon 16€/27€

Caviar de Brochet 18€

Tarama Nature ou King Crabe 7,5€/12€

Saumon en tranche 100g 15,5€

Plaisirs de fêtes:

Saumon Gravlax des Chefs 6,5€
(100g)

Sardines Millésimées 13,9€

Huîtres David Hervé
6 ou 12 Pièces
(Numéro 3 Boudeuses)

Homard

Langoustine

Oursins

} Selon
Arrivage

VIN
VIN

LE COMPTOIR

TRAITEUR & CAVE À VIN

POUR FINIR...

Accompagnements:

Purée de pommes de terre
à la truffe

Selon
le cours

Gratin dauphinois

16€/Kg

Pommes de terre rôties

12€/Kg

Nouveauté:

Miel Naturel, en collaboration
avec Emmanuel Renaut 3*

15€

Fromages:

Tomme de Chèvre Rousseau
affinée à Chambéry

24€/Kg

Beaufort de la Ferme

43€/Kg

Brillat Savarin à la truffe
façon des chefs

Selon
le cours

Bleu de Termignon

38€/Kg

SUGGESTIONS HIVERNALES

Foie gras Maison Vin sur Vin

Ravioles de ris de veau sauce morilles

Lièvre à la Royale

Épaule d'agneau braisée

Poulet à Bressoise

Joue de boeuf sauce Bourguignonne

Cerf sauce Forestiere

Homard Thermidor

Plateau de fruits de mer :

Un homard 2,

4 langoustines, 12 bulots,

2 pinces king crabe,

12 crevettes bio,

4 palourdes, 8 huitres,

4 oursins



Pour commander en ligne:

lecomptoir-vinsurvin.byclickeat.fr/order

Scan le QR code

Nous suivre sur Instagram:

[le_comptoir_du_vin_sur_vin](https://www.instagram.com/le_comptoir_du_vin_sur_vin)

Scan le QR code

