

## MENU DU JOUR

Entrée - plat ou plat - dessert - 19€

Entrée - plat - dessert - 25€

### Entrées

Gaspacho de tomate, croûtons à l'ail et parmesan

Ou

La pissaladière

### Plats

Cuisse de canard confite, mousseline de carotte et pommes grenailles

Ou

Filet de merlu rôti, crumble de courgettes et radis à la grecque

### Dessert

Fraises rôties à l'huile d'olive et à la menthe, émulsion fruits rouges, sorbet framboise, chantilly pistache

Menu et carte valable du lundi au vendredi midi exclusivement

## LES SUGGESTIONS DU MIDI

Gratin de ravioles du Dauphiné 15€

Salade de Gambas Rôties 19€

Tartare de Bœuf, 18€  
Mesclun de salade et pommes grenailles

La Pièce de Bœuf 27€  
Pomme Purée, légumes et jus réduit

### Les desserts et Fromage

Demi St Marcelin Mère richard 4€

Café Mignardises 6€

Coupe Glacée, 6€  
3 parfums au choix, chantilly et éclats de meringue

## VINS AU VERRE

	Verre	Pot			
Les Blancs	12cl	46cl	Les Rosés		
			Beaujolais Rosé « Epinas »	4.5€	16€
Viognier Roussanne O&H Bour	4€	15€	AOC 2019 Domaine Subrin		
Beaujolais Blanc 2018	5€	17€	Miraval Rosé AOP 2019	6.5€	25€
Domaine Bonne Tonne			Côtes de Provence, Famille Perrin		
Côtes-du-Rhône	5€	17€	Les Rouges	12cl	46cl
Jean-Luc Colombo AOC 2016			Morgon Rouge AOC 2018	4€	15€
Saumur AOC 2018	6€	19€	Côtes-du-Rhône AOC 2017	5€	17€
Château du Hureau			Jean-Luc Colombo AOC 2017		
Rully AOC 2016	7€	22€	Coteaux du Lyonnais	6€	19€
Domaine des Rois Mages			Domaine Clusel Roch - 2019		
			Crozes-Hermitage AOC 2016	7€	25€
			Domaine Taboulet		

Prix service compris  
Boissons non comprises  
Allergènes sur demande

**L'ÉCLAT  
DE PIERRE**

BRASSERIE - COMPTOIR - CAFÉ

Nous travaillons des produits Frais  
Certains produits peuvent manquer  
L'abus d'alcool est dangereux  
pour la santé