

## MENU DU JOUR

Entrée - plat ou plat - dessert - 19€

Entrée - plat - dessert - 25€

### Entrées

Oeuf poché, caviar d'aubergine au thym-citron, magret fumé et mouillettes

Ou

Crèmeux d'haricots Coco, poivrons grillés, chips de « Coppa di Parma »

### Plats

Lieu noir snacké, salicornes, amandes, courgettes rôties, soubise d'oignons et abricots secs

Ou

Bavette, pressée de pomme de terre au chorizo et sauce moutarde

### Dessert

Yaourt citron, feuilletage caramélisé, crumble et crème citron

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	Miraval Rosé AOP 2019	7€	25€
Viognier Roussanne O&H Bour	4€	15€	Côtes de Provence, Famille Perrin		
Côtes-du-Rhône AOC 2016	5€	17€	Les Rouges	12cl	46cl
Jean-Luc Colombo			Morgon Rouge AOC 2018	4€	15€
Mâcon-Village AOC 2016	6€	19€	Côtes-du-Rhône AOC 2017	5€	17€
Domaine Lassarat			Jean-Luc Colombo		
Sancerre AOC 2018	7€	25€	Bourgueil VDF « Confluence »	6€	19€
Domaine Bailly Reverdy			Domaine Breton 2019		
Les Rosés			Crozes-Hermitage AOC 2016	7€	25€
Beaujolais Rosé « Epinas »	4.5€	16€	Domaine Jaboulet		
AOC 2019 Domaine Subrin					

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