

LA CARTE

	Entrée	Plat
Arancinis aux asperges, amandes et noisettes,	10€	
Ragoût de blettes tomates, crème de chèvre et roquette		
Tomates de saison et « Burratina », Pesto Rosso et fraises	11€	17€
Saumon « Gravelax » parfumé aux baies, Coulis de céleri vert et salade condimentée	12€	17€
Salade Comme une « César », Volaille ou saumon « Gravelax » au choix	10€	17€
Ravioles de Lapin au serpolet, Petit pois et épeautre, gingembre et coriandre		19€
Filet de Canette Rôtie, Mange-tout en persillade, pomme purée et jus corsé au « Raz El Hanout »		21€
Gratin de Ravioles du Dauphiné, Crème de parmesan		15€
Dos de Lieu Noir à la Plancha, Soubressade, chips de pommes de terre Vitelottes et beurre blanc		20€
Tartare de Bœuf Limousine façon EdP Mesclun de salade et pommes grenailles		18€
Pièce de Bœuf* de Chez « Tête Bech », Pomme purée, céleri confit et jus réduit		25€

LES DESSERTS

L'île flottante à la Praline, Glace praline rouge	7€
Cake Tropézien, Glace au Grand Marnier	8€
Soupe de Fraises, Sorbet citron vert	9€
Nuage de chocolat et praliné noisette, Sorbet ananas	10€
Dessert du Jour	6€
Café Gourmand	7€

L'ÉCLAT DE PIERRE

BRASSERIE-COMPTOIR-CAFÉ