

## MENU DE LA SEMAINE

Entrée - plat ou plat - dessert - 19€

Entrée - plat - dessert - 25€

### Entrées - 6€

Taboulé au légumes croquants et écume de concombre

Ou

Purée de pois cassés aux épices douces, poivrons marinés et rôtis,  
bouquet de salade

### Plats - 14€

Filet d'Eglefin snacké, polenta crémeuse, courgettes et aubergines rôties, sauce anisée

Ou

Cuisse de poulet fermier rôti, fricassé de pommes de terre grenaille à la tomate et  
citronnelle, vierge de légumes

### Dessert - 6€

Ananas rôti au sucre « Muscovado », gel fruit de la passion et sorbet ananas

## LES VINS AU VERRE

### Les Rouges

	12cl	46cl
Beaujolais Rouge AOC 2018 Domaine Subrin	4€	15€
Côtes-du-Rhône AOC 2017 « Les Abeilles » Jean-Luc Colombo	5€	17€
Rully AOC 2018 « Les Cailloux » - Domaine des Rois Mages	7€	25€
Côtes Catalane IGP 2019 « Vieille Mâle » - Jeff Carrel	5€	17€

### Les Blancs

	12cl	46cl
Viognier AOC 2018	4€	15€
Viré-Clessé AOC 2016 « Cuvée Notre Envie » Domaine Lassarat	6€	20€
Côtes-du-Rhône AOC 2016 « Les Abeilles » Jean-Luc Colombo	5€	17€
Gourmandi'Nages VDF Château de Nages	5€	17€

### Les Rosés

Beaujolais Rosé « Epinas » AOC 2019 Domaine Subrin	4.5€	16€
Château Saint-Maur Cuvée Saint-M - Château Saint-Maur	6€	20€

**L'ÉCLAT  
DE PIERRE**

BRASSERIE COMPTOIR CAFÉ