

## LA CARTE

	Entrée	Plat
« Vitello Tonnato », <i>Pickles et jeunes pousses de salade</i>	10€	17€
Tomates de saison et « Burratina », <i>Pesto Rosso et fraises</i>	11€	17€
Saumon « Gravelax » parfumé aux baies, <i>Coulis de céleri vert et salade condimentée</i>	12€	17€
Salade Comme une « César », <i>Volaille ou saumon « Gravelax » au choix</i>	10€	17€
Salade de Gambas <i>Gambas snackées, burratina, pickles de légumes, tomates confites et condiments</i>		20€
Gratin de Ravioles du Dauphiné, <i>Crème de parmesan</i>		15€
Dos de Lieu Noir à la Plancha, <i>Soubressade, chips de pommes de terre Vitelottes et beurre blanc</i>		20€
Tartare de Bœuf Limousin façon EdP <i>Mesclun de salade et pommes grenailles</i>		18€
Viande du moment* de Chez « Tête Bech », <i>Pomme purée, céleri confit et jus réduit</i>		25€

## LES DESSERTS

L'île flottante à la Praline, <i>Glace praline rouge</i>	7€
Cake Tropézien, <i>Glace à la crème fraîche</i>	8€
Soupe de Fraises et menthe verte, <i>Sorbet citron vert</i>	9€
Nuage de chocolat « Valrhona » et praliné noisette, <i>Sorbet ananas</i>	10€
Dessert menu	6€
Café Gourmand	7€

**L'ÉCLAT  
DE PIERRE**

BRASSERIE · COMPTOIR CAFÉ