

OUVREZ LES CELLULES DE VOS EMOTIONS

AUX PRISONS

# LES APÉRITIFS

## PLANCHE APÉRITIVE - 14€

Lonzo - Rosette - Jambon cru - Poitrine séchée - Sapidum COPPA, salade

(\*) Charcuterie ARTISANALE DUCULTY

### APÉRITIFS

Apéritif des Prisons (Méthode traditionnelle - liqueur de châtaigne) 12cl	9.00€
Kir (crème de cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne) 12cl	4.50€
Pastis 51, Ricard, Berger blanc 2 cl	4.00€
Martini Bianco, Rosado ou Rosso 4 cl	4.50€
Porto, Suze, Campari 4 cl	4.50€
Kir royal (champagne) 12 cl	19.00€

### COCKTAILS

CUBA LIBRE Rhum, Coca, jus de citron, glaçons	9.00€
AMERICANO (1/3 vermouth rouge-1/3 vermouth blanc-1/3 Campari)	9.00€
SPRITZ Aperol, Prosecco, tonic, orange, glaçons	9.00€
MOJITO Rhum blanc, tonic, sirop de sucre, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, glaçons	9.00€
GIN TONIC Gin, schweppes tonic, citron vert, glaçons	9.00€

### JUS DE FRUITS

Patrick Font - 25cl	
Abricot, Ananas, Framboise, Orange, Passion, Pêche de Vigne, Pomme, Tomate, Citronnade	6.00€

### WHISKIES

Clan Campbell (4cl)	6.00€
Jack Daniel's (4cl)	8.00€
Glenfiddish (4cl)	8.00€
Whisky coca (10cl)	7.00€

### BIÈRES

	25cl	Bt 33cl	50cl
<b>LA SOYEUSE</b> Bières artisanales			
Ambrée	4,50€	-	7.80€
Blanche	-	7.50€	-
IPA Grand Cru	-	7.50€	-
Blonde au Miel	-	7.00€	-
Rouget	4,00€	-	7,00€
Desperados	-	6.00€	-



# LA CARTE

## ENTRÉES

CARPACCIO DE BETTRAVE AU FROMAGE FRAIS <i>Fruit exotique et sésame</i>	13.00€
CRÈME D'ASPERGE & ANGUILE FUMÉE <i>Espuma ciboulette et pickles d'asperge</i>	15.00€
ŒUF PARFAIT & HADDOCK <i>Crème de lentilles vertes, graines de moutarde et noisette torréfiée</i>	18.00€
FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON <i>Tuile craquante, toast et Chutney</i>	20.00€

## VIANDES

TRAVERS DE PORC CONFIT 8 HEURES AU JUS NOIR CARAMÉLISÉ <i>Écrasé de pomme de terre et Tagliatelles de légumes</i>	20.00€
PIÈCE DE BOEUF POÊLÉE 200g - 300g - 400g <i>Sauce accompagnement au choix Truffe-Morilles (+5€)</i>	24€ - 28€ - 34€
MAGRET DE CANARD (France) <i>Pommes Dauphine, navet laqué et shiitake</i>	28.00€
FILET de BOEUF SAUCE MORILLES/TRUFFE <i>Pomme Dauphine, shiitake, pois gourmands</i>	29.00€
SAUCE ACCOMPAGNEMENT des VIANDES <i>Morille, Truffe, +Suggestion du jour</i>	5.00€

## EN CE MOMENT

GRENOUILLES À LA PERSILLADE SUR RÉSERVATION	26.00€
--	--------

## SALADES

LYONNAISE <i>Salade, lardons chauds, oeufs pochés, croûtons aillés, vinaigrette lyonnaise, persil</i>	<b>Entrée/Plat</b> 12,00/18,00€
ITALIENNE <i>Salade, jambon cru, burrata, tomate, poivrons, olives, pesto maison</i>	18.00€
CHÈVRE CHAUD <i>Salade, chèvre, brioche toastée, miel, lardon</i>	18.00€

## VÉGÉTARIEN

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE <i>Selon l'inspiration du Chef et le marché du jour</i>	17.00€
--	--------

## POISSONS

PAVÉ DE SAUMON au Beurre blanc <i>Risotto crémeux, légumes frais</i>	22.00€
GAMBAS RÔTIÉS <i>Curry de légumes, lait de coco acidulé</i>	28.00€

Pour toute commande du plat en direct, prévoir 25 minutes de préparation avant d'être servi.

## MENU ENFANT

LA VIANDE/POISSON DU MOMENT <i>frites fraîches, blanc coulis ou glace, 1 boisson "soft"</i>	14.50€
--	--------

# MENU DÉGUSTATION

*Le menu Dégustation vous est proposé avec une suggestion  
"Accord mets/vins" avec le concept D'VINE*

**62€**

Médailon de Foie gras au torchon

Chutney pomme, Toast brioché et tuile craquante

**Verre 10cl : AOP Jurançon 2021 - 13€**

ET

Oeuf "Parfait" & Haddock

Crème de lentille verte, graine de moutarde, noisette torréfiées et concassées

**Verre 10cl : AOP Sancerre 2022 - 11€**

ET

Gambas rôties

Curry de légumes d'hiver, lait de coco acidulé

**Verre 10cl : AOP Chablis Vieilles Vignes 2022 - 14€**

ET

Filet de Boeuf Sauce Morilles

Pomme Dauphine, navet laqué et shiitake

**Verre 10cl : AOP Madiran 2017 - 14€**

Fromage et Dessert

½ St Marcellin

Fromage blanc à la crème

Cerveille des Canuts

Desserts du jour

*Prix service compris - Boisson non comprise  
Nos préparations, sauces et desserts sont essentiellement faits maison  
En cas d'allergie, merci de le préciser au moment de la commande.*

AUX PRISONS

## MENU GARDE À VUE

*Le menu Garde à Vue vous est présenté avec une suggestion "Accord mets/vins" avec le concept D'VINE*

**46€**

Médailлон de Foie gras au torchon

Chutney pomme, Toast brioché et tuile craquante

**Verre 10cl : AOP Jurançon 2021 - 13€**

OU

Oeuf "Parfait" & Haddock

Crème de lentille verte, graine de moutarde, noisette torréfiées et concassées

**Verre 10cl : AOP Sancerre 2022 - 11€**

Gambas rôties

Curry de légumes d'hiver, lait de coco acidulé

**Verre 10cl : AOP Chablis Vieilles Vignes 2022 - 14€**

OU

Filet de Boeuf Sauce Morilles

Pomme Dauphine, navet laqué et shiitake

**Verre 10cl : AOP Madiran 2017 - 14€**

Au choix

½ St Marcellin

Fromage blanc à la crème

Cervelle des Canuts

Desserts du jour

*Prix service compris - Boisson non comprise - +2,50€ avec le fromage  
Nos préparations, sauces et desserts sont essentiellement faits maison  
En cas d'allergie, merci de le préciser au moment de la commande.*

AUX PRISONS

## MENU "PRISONS"

36€

Carpaccio de Bettrave au Fromage Frais

Fruit exotique et sésame

ou

Crème d'Asperge & Anguille fumée

Espuma à la ciboulette et pickles Asperge verte

Travers de Porc confit "8 heures" au jus noir caramélisé

Écrasé de pomme de terre et Tagliatelles de légumes

ou

Pavé de Saumon au beurre blanc

Risotto crémeux et légumes frais

Au choix

½ St Marcellin

Fromage blanc à la crème

Cervelle des Canuts

Desserts du jour

Prix service compris - Boisson non comprise - +2,50€ avec le fromage  
Nos préparations, sauces et desserts sont essentiellement faits maison  
En cas d'allergie, merci de le préciser au moment de la commande.

AUX PRISONS

# FROMAGES & DESSERTS

---

1/2 Saint Marcellin	6.50€
Fromage blanc avec crème épaisse ou coulis de fruits rouges	5.50€
Cervelle des Canuts	6.50€
Desserts du moment <i>(voir formule du midi)</i>	9.00€
<b>DÉLICE DES PRISONS</b> <i>Glace vanille, meringue, chocolat chaud, Chantilly, amandes effilées grillées.</i>	10.00€
<b>COUPE WILLIAMINE</b> <i>Sorbet Poire, Alcool de Poire</i>	10.00€
<b>COUPE VIGNERON</b> <i>Sorbet cassis, crème de cassis, Marc de Bourgogne</i>	10.00€
<b>COUPE COLONEL</b> <i>Sorbet citron, Vodka</i>	10.00€