LES APÉRITIFS

PLANCHE APÉRITIVE - 14€

APÉRITIFS

Apéritif des Prisons *(Méthode traditionnelle - liqueur de châtaigne) 12cl*	9.00€
Kir *(crème de cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne) 12cl*	5.00€
Pastis 51, Ricard, Berger blanc *2 cl*	3.00€
Martini Bianco, Rosado ou Rosso 4 cl	4.50€
Porto, Suze, Campari 4 cl	4.50€
Kir royal (champagne) 12 cl	12.00€
Coupe de champagne	10.00€

SOFTS

Sirop à l'eau	2.00€
Diabolo	3.00€
Soda	3.00€
Ice Tea	3.50€
Redbull	5.00€

BIÈRES

LA SOYEUSE
Bières artisanales

	25cl	Bt 33cl	50cl
Ambrée	4,00€	-	7.00€
Blanche	-	7.50€	-
IPA Grand Cru	-	7.50€	-
Blonde au Miel	-	7.50€	-
Marius	3,50€	-	6,00€
Desperados	-	6.00€	-

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, orange, glaçons*	10.00€
MOJITO *Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, glaçons*	10.00€
MOJITO FRAMBOISE *Rhum blanc, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, purée de framboise, glaçons*	10.00€
GIN TONIC *Gin, schweppes tonic, citron vert, glaçons*	10.00€
GREEN GIN *Gin, sirop de basilic, jus de citron, méthode du Bugey*	10.00€
CAÏPIROSKA FRAMBOISE *Vodka, sucre de canne, citron vert, purée de framboise*	12.00€
ST GERMAIN SPRITZ *Liqueur de Fleurs de sureau St Germain, Prosecco, eau gazeuse, tranche de citron*	
COCKTAILS SANS ALCOOL	6.00€

JUS DE FRUITS

Patrick Font - 25cl

Abricot, Ananas, Framboise, Orange, Passion, Pêche de Vigne, Pomme, Tomate, Citronnade

LA CARTE

ENTRÉES

MELI MELO DE TOMATES ANCIENNES 18.00€
Burrata crémeuse au Pesto

CARPACCIO DE BOEUF 16.00€
Pesto et pétale de Parmesan

GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH
Crème légère citronée 18.00€

TERRINE DE FOIE GRAS - IGP SUD-OUEST
Taost brioché & Chutney 20.00€

EN CE MOMENT

SALADE CÉSAR 16,00€/21,00€
Salade romaine, poulet, croûton, parmesan & sauce césar

SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL 16,00€/21,00€
Lardons balsamique et croûtons dorés

VOIR TABLEAU DES SUGGESTONS

VÉGÉTARIEN

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 17.00€
Selon l'inspiration du Chef et le marché du jour

VIANDES

TARTARE DE BOEUF VBF CLASSIQUE AU COUTEAU 21.00€
Frites fraîches & Salade

CARPACCIO DE BOEUF VBF 22.00€
Pétales de Parmesan & Pesto / Frites fraîches & salade

CÔTELETTES D'AGNEAU POÊLÉES AU PESTO ROSSO 24.00€
Tian de légumes du soleil & grenailles persillées

TIGRE QUI PLEURE DE COEUR DE RUMSTEAK CHAROLAIS 26.00€
Légumes Thaï

FILET DE BOEUF VBF RÔTI AU POIVRE BLANC DE MALABAR 28.00€
Tian de légumes du soleil & grenailles persillées

PIÈCE DE BOEUF POÊLÉE 200g/300g/400g 22€ - 26€ - 32€
Frites fraîches et salade

Sauce accompagnement

POISSONS

TARTARE DE SAUMON AU POMELOS 22.00 €
Herbes fraîches / Frites fraîches et Salade

FILET DE DORADE ROYALE À L'UNILATÉRALE 24.00 €
Vierge au Combava & légume Thaî

TENTACULE DE POULPE FRIT AU PANKO 24.00 €
Polenta crémeuse au pesto et parmesan

GRENOUILLES À LA PERSILLADE 330g 26.00 €
Gratin de pommes de terre

NOIX DE SAINT JACQUES JUSTE SNACKÉES 26.00 €
Risotto safrané

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

MENU ENFANT

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

MENU DÉGUSTATION

62€

Terrine de Foie gras
Toast brioché et Chutney
(*) IGP SUD-OUEST
et
Gravlax de Saumon à l'aneth
Crème légère citronée
et
Noix de Saint Jacques juste snackées
Risotto safrané
et
Filet de Boeuf (VBF) rôti au Poivre blanc de Malabar
Tian de Légumes du soleil & pommes de terre grenailles persillées

½ St Marcellin
Fromage blanc
Cervelle des Canuts
et
Desserts du moment

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.

MENU GARDE À VUE

46€

Terrine de Foie gras
Toast brioché et Chutney
(*) IGP SUD-OUEST
ou
Gravlax de Saumon à l'aneth
Crème légère citronée

Noix de Saint Jacques juste snackées
Risotto safrané
ou
Filet de Boeuf (VBF) rôti au Poivre blanc de Malabar
Tian de Légumes du soleil & pommes de terre grenailles persillées

½ St Marcellin
Fromage blanc
Cervelle des Canuts
ou
Desserts du moment

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.

MENU PRISONS

36€

Méli Mélo de Tomates anciennes
Burrata crémeuse au pesto
ou
Salade de chèvre chaud au miel
Lardons au balsamique

Filet de Dorade Royale à l'unilatérale
Vierge au Combava et légumes Thaï
ou
Côtelette d'agneau poêlées au pesto rosso
Tian de Légumes du soleil & pommes de terre grenailles persillées

½ St Marcellin
Fromage blanc
Cervelle des Canuts
ou
Desserts du moment

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.

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 CARTE	8.00€
DESSERTS COUPES GLACÉES	10.00€