

AUX
PRISONS
table



LES APÉRITIFS

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

CRÉMEUX DE PANAIS <i>Croustillant de fanes et noisettes concassées</i>	16.00€
CRUMBLE DE BUTTERNUT & CHAMPIGNONS <i>À la châtaigne</i>	16.00€
GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH <i>Crème légère citronnée</i>	18.00€
TERRINE DE FOIE GRAS - IGP SUD-OUEST <i>Toast brioché & Chutney</i>	20.00€

VIANDES

TÂRTARE DE BOEUF VBF CLASSIQUE AU COUTEAU <i>Frites fraîches & Salade</i>	21.00€
FILET DE CANETTE DES DOMBES À L'ORANGE <i>Mousseline de patate douce et carottes fanes glacée</i>	22.00€
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE <i>Purée de patate douce & légumes rôtis</i>	24.00€
FILET DE BOEUF VBF RÔTI, SAUCE MORILLES <i>Purée de pommes de terre au vieux Comté</i>	28.00€
PIÈCE DE BOEUF POÊLÉE 200g/300g/400g <i>Frites fraîches et salade</i>	22€ - 26€ - 32€

EN CE MOMENT

SALADE LYONNAISE <i>Salade verte, lardons chauds, croûtons dorés & oeuf poché</i>	16,00€/21,00€
MONT D'OR AOP <i>Charcuteries Artisanales Duculty, Pommes de terre & salade</i>	26,00€

VÉGÉTARIEN

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE <i>Selon l'inspiration du Chef et le marché du jour</i>	17,00€
---	--------

POISSONS

PAVÉ DE TRUITE RÔTIE AU CHORIZO <i>Aubergines gratinées au Parmesan</i>	24,00 €
FILET DE SANDRE SNACKÉ <i>Fumet réduit au vin rouge & purée de saison</i>	24,00 €
GRENOUILLES À LA PERSILLADE 330g <i>Gratin de pommes de terre</i>	26,00 €
NOIX DE SAINT JACQUES JUSTE SNACKÉES <i>Risotto aux éclats de châtaignes</i>	26,00 €

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

62€

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

Terrine de Foie gras

Toast brioché et Chutney

D-VINE AOC COTEAUX DU LAYON 2020 - 13€

et

Gravlax de Saumon à l'aneth

Crème légère citronnée

D-VINE AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE 2022 - 11€

et

Noix de Saint Jacques snackées

Risotto aux éclats de châtaignes

D-VINE AOP CHABLIS 2023 - 14€

et

Filet de Boeuf VBF rôti, sauce Morille

Purée de pommes de terre au vieux Comté

D-VINE AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2020 - 12€

et

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€

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

Terrine de Foie gras

Toast brioché et Chutney

D-VINE AOC COTEAUX DU LAYON 2020 - 13€

ou

Gravlax de Saumon à l'aneth

Crème légère citronnée

D-VINE AOC MUSCADET SÈVRE ET MAINE 2022 - 11€

Filet de Boeuf VBF rôti, sauce Morille

Purée de pommes de terre au vieux Comté

D-VINE AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2020 - 12€

ou

Noix de Saint Jacques snackées

Risotto aux éclats de châtaignes

D-VINE AOP CHABLIS 2023 - 14€

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€

Crèmeux de Panais
Croustillant de fanes et noisettes concassées

ou

Crumble de Butternut & Champignons
à la châtaigne

Épaule d'agneau confite
Purée de patate douce & légumes rôtis

ou

Filet de Sandre Snacké
Fumet réduit au vin rouge & purée de saison

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€

