

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

ASPERGES VERTES RÔTIÉS, SAUCE HOLLANDAISE <i>Chips de Jambon cru</i>	16.00€
TARTE FINE AU COEUR D'ARTICHAUT, ÉPINARD & RICOTTA <i>Épinard, ricotta & salade d'herbes fraîches</i>	16.00€
GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH <i>Crème légère citronnée & tuile de pain</i>	18.00€
TERRINE DE FOIE GRAS - IGP SUD-OUEST <i>Taost brioché & Chutney</i>	20.00€

VIANDES

TARTARE DE BOEUF VBF CLASSIQUE AU COUTEAU <i>Frites fraîches & Salade</i>	20.00€
BALLOTINE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS <i>Crème Parmesan, mousseline de panais & légumes de saison</i>	22.00€
MAGRET DE CANARD IGP SUD OUEST AUX MORILLES <i>Genailles rôties & légumes de saison</i>	28.00€
TATAKI DE BOEUF "TIGRE QUI PLEURE" <i>Julienne de carotte & courgette, sésame</i>	28.00€
PIÈCE DE BOEUF POËLÉE 200g/300g/400g <i>Frites fraîches et salade</i> <i>Sauce d'accompagnement selon suggestion du jour</i>	22€ - 26€ - 32€

SALADES

SALADE PAYSANNE <i>Salade, râpé de pommes de terre à la fourme d'Ambert, lardons, oignon et croûtons</i>	14,00€/18,00€
SALADE NORDIQUE <i>Salade, toast de saumon fumé & Tzatsiki, avocat et oignon</i>	

VÉGÉTARIEN

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

POISSONS

FILET DE DORADE ROYALE <i>Risotto d'épeautre & légumes croquants</i>	24.00 €
GAMBAS FLAMBÉES & JUS RÉDUIT <i>Nouille de riz & légumes de saison</i>	26.00 €
GRENOUILLES À LA PERSILLADE 330g <i>Gratin de pommes de terre</i>	26.00 €
MÉDAILLONS DE LOTTE EN CROÛTE D'HERBES <i>Mousseline de panais & légumes de saison</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

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

Médailillon de Lotte en croûte d'herbes, sauce chorizo

Mousseline de panais & légumes de saison

D-VINE AOP CHABLIS VIEILLES VIGNES 2023 - 14€

et

Magret de Canard aux Morilles*

Grenailles rôties & légumes de saison

D-VINE AOC MERCUREY ROUGE 2022 - 14€

et

½ St Marcellin

Fromage blanc

Cervelle des Canuts

et

Desserts du moment

* IGP SUD OUEST

*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€

Magret de Canard aux Morilles*

Grenailles rôties & légumes de saison

D-VINE AOC MERCUREY ROUGE 2022 - 14€

OU

Médailillon de Lotte en croûte d'herbes, sauce chorizo

Mousseline de panais & légumes de saison

D-VINE AOP CHABLIS VIEILLES VIGNES 2023 - 14€

½ St Marcellin

Fromage blanc

Cerveille des Canuts

OU

Desserts du moment

* IGP SUD OUEST

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€

Asperges vertes rôties

Sauce hollandaise & chips de jambon cru

OU

Tarte fine au coeur d'artichaut

Épinard, ricotta & salade d'herbes fraîches

Ballotine de Volaille aux champignons & Crème de Parmesan

Mousseline de panais & légumes de saison

OU

Filet de Dorade Royale, sauce vierge

Risotto d'épeautre & légumes croquants

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€