

LA CARTE

ENTREES



TRIO de tomates Green zebra, Ananas, Coeur de boeuf, "Eau de tomate", Pesto **12,00€**

Carpaccio de Boeuf, Pesto et copeaux de Parmesan **12,00€**

Sashimi de saumon sur son lit de Wakamé, pouces de petit pois **16,00€**

Médailon de Foie gras, au torchon, son Chutney Figue et Figue Fraiche - Escalope foie gras frais et foie gras mi-cuit **20,00€**



Salade Repas

LYONNAISE salade, lardons chauds, oeufs pochés, croûtons aillés, vinaigrette lyonnaise, persil **18,00€**

ITALIENNE tomate, tomate confite, Gressin, jambon cru, mozza Buratta, pesto, olives noires **18,00€**



LES PLATS

Végétarien

Assiette végétarienne selon l'inspiration du Chef et le marché du jour **16,00€**



Viandes

Burger des Prisons, frites fraîches, salade **17,00€**

Travers de porc confit & laqué, Pommes grenailles et légumes du jour **18,00€**

Carpaccio de Boeuf - Salade, frites fraîches Pesto et copeaux de Parmesan **18,00€**

Tataki de Boeuf, Sauce Aigre douce, Pois gourmand, Dauphine de patate douce **26,00€**

Pièce de Boeuf poêlée, salade, frites fraîches, 200g à 500g - **Prix selon marché**

Sauce accompagnement de la pièce de boeuf au choix



Poissons

Filet de Merlu Farci, Sauce vierge, riz crémeux et tagliatelles de légumes **18,00€**

Cuisses de Grenouilles à la persillade (~330 g) gratin dauphinois (*) **24,00€**

Filet de bar au beurre blanc et son risotto truffé **26,00€**

Brochettes de Saint-Jacques, lamelles Truffe blanche d'été, garniture du jour **28,00€**

(*) Sur réservation à midi du mardi au vendredi, et servies à tous les autres services

Pour toute commande de plat en direct, prévoir 25 minutes de préparation



Menu ENFANT

BURGER des Prisons, frites fraîches, blanc coulis ou glace, 1 boisson "soft" **12,50€**



Apéritifs

<i>Apéritif des Prisons</i> (Méthode traditionnelle - liqueur de châtaigne) 12cl	8,00€
<i>Kir</i> (crème de cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne) 12cl	4,00€
<i>Pastis 51, Ricard, Berger blanc</i> 2 cl	3,50€
<i>Martini Bianco, Rosado ou Rosso</i> 4 cl	4,00€
<i>Porto, Suze, Campari</i> 4 cl	4,00 €
<i>Kir royal (champagne)</i> 12 cl	10,00€

Cocktails

CUBA LIBRE Rhum, Coca, jus de citron, glaçons	8,50 €
AMERICANO (1/3 vermouth rouge-1/3 vermouth blanc-1/3 Campari)	9,00 €
SPRITZ Aperol, Procecco, 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 €

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

LA SOYEUSE Bières artisanales			
Ambrée	4 €	-	7 €
Blanche		6,80 €	
Blonde au Miel		7,00 €	
Jupiler	4,50 €		7,50 €
Desperados		6,00 €	
Pelforth		6,00 €	

Jus de fruits artisanaux

Patrick Font
25cl

Abricot	
Ananas	
Framboise	
Orange	
Passion	
Pêche de Vigne	6,00 €
Pomme	
Tomate	

À partager

Planche Charcuterie(*) (4 choix)	14,00€
Planche Fromage (4 choix)	14,00€

(*)Charcuterie artisanale **DUCULTY** - Salaisons du Mont Pilat - 42740 LA TERRASSE SUR DORLAY

MENU DEGUSTATION

3 PLATS

Le menu Dégustation vous est présenté avec la suggestion "Accord mets/vins" avec le concept D'VINE



Médailon de Foie gras et son Chutney Pomme Poire

Escalope de Foie gras et Foie gras mi-cuit au torchon

Verre 10cl : AOP Jurançon - 11€

OU

Sashimi de Saumon

sur son lit de Wakamé, pouces de petit pois

Verre 10cl : AOP Sancerre 2019 - 10€



Brochettes de Saint-Jacques

Lamelles Truffe blanche d'été, garniture du jour

Verre 10cl : AOP Sancerre 2019 - 10€



Filet de BAR

et son risotto crémeux à la Truffe

Verre 10cl : AOP Chablis 1er Cru 2018 - 12€

OU

Tataki de Boeuf sauce Aigre douce

Pois gourmand, Dauphine de patate douce

Verre 10cl : AOP Pomerol 2018 - 15€



½ St Marcellin

Fromage blanc à la crème

Cervelle des Canuts



Dessert du jour au choix

Verre 10cl : AOP Jurançon 2019 - 11€



56€

MENU DES PRISONS

2 Plats



Carpaccio de Boeuf

Pesto et copeaux de Parmesan

ou

TRIO de tomates

Green zebra, Ananas, Coeur de boeuf, "Eau de tomate", Pesto



Travers de porc confit & laqué

Cuisson lente - pommes grenailles & légumes du jour

ou

Filet de Merlu farci

Sauce vierge - Riz crémeux - Tagliatelles de légumes



Fromage ou Dessert du jour au choix



34€

MENU GARDE A VUE

2 PLATS



Médailon de Foie gras et son Chutney Pomme Poire

Escalope de Foie gras et Foie gras mi-cuit

ou

Sashimi de Saumon

sur son lit de Wakamé, pouces de petit pois



Filet de Bar au beurre blanc

et son risotto crémeux à la Truffe

ou

Tataki de Boeuf sauce Aigre douce

Dauphine de patate douce, légumes du moment



Fromage ou Dessert du jour au choix



44€

MENU GRENOUILLES

Servi TOUS LES JOURS
sur réservation le Midi en semaine



Entrée du moment



Cuisses de Grenouilles à la persillade
(environ 330g)

Gratin de pommes de terre fondante



Fromage ou dessert du jour au choix



34€

Prix service compris - Boisson non-comprise - +2€ 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

LA CARTE DES DESSERTS

Les Fromages

½ Saint Marcellin **6€**

Cervelle des Canuts **6€**

Fromage blanc avec crème épaisse **5€**

Les Desserts

Dessert du moment, carte des desserts du jour
9,00€

Délice des Prisons (glace vanille, meringue, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées grillées) **10€**

Coupe Colonel sorbet citron, vodka **10€**

Coupe Vigneron sorbet cassis, crème de cassis,
Marc de Bourgogne **10€**

Coupe WILLIAMINE sorbet poire, alcool de poire
10,00€

Les desserts changent chaque semaine