

# 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

<b>CUBA LIBRE</b> Rhum, Coca, jus de citron, glaçons	8,50 €
<b>AMERICANO</b> (1/3 vermouth rouge-1/3 vermouth blanc-1/3 Campari)	9,00 €
<b>SPRITZ</b> Aperol, Procecco, tonic, orange, glaçons	9,00 €
<b>MOJITO</b> Rhum blanc, tonic, sirop de sucre, sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, glaçons	9,00 €
<b>GIN TONIC</b> 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€

# 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**