Apéritifs

Apéritif des Prisons (Méthode traditionnelle - liqueur de châtaigne) 12cl	9,00€
Kir (crème de cassis, mûre, framboise, pêche, châtaigne) 12cl	4,50€
Pastis 51, Ricard, Berger blanc 2 cl	4,00€
Martini Bianco, Rosado ou Rosso 4 cl	4,50€
Porto, Suze, Campari 4 cl	4,50 €
Kir royal (champagne) 12 cl	10,00€

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, 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 €	
IPA Grand Cru		7,50 €	
Blonde au Miel		7,00 €	
Jupiler	4.50 €		7.50 €
Desperados		6,00 €	

Jus de fruits artisanaux

Patrick Font
25cl

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

C A R T E

Entrées

CEVICHE DE DORADE ROYALE Lait de coco et duo de citron 12,00€
CARPACCIO DE BOEUF Copeaux de Parmesan, Pesto et Basilic 13,00€
LYONNAISE Salade, lardons chauds, oeufs pochés, croûtons aillés, vinaigrette lyonnaise, persil 13,00€
GRAVLAX DE SAUMON Marinade sel/sucre, Aneth, crème d'aneth 17,00€
FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON Tuile craquante, toast et Chutney 20,00€

Végétarien

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE Selon l'inspiration du Chef et le marché du jour 17,00€

Viandes

CARPACCIO DE BOEUF Copeaux de Parmesan, Pesto et Basilic 20,00€
TRAVERS DE PORC AU JUS NOIR CARAMÉLISÉ Écrasé de pommes de terre, légumes Jour 19,00€
SOURIS D'AGNEAU CONFIT 8 HEURES" Mousseline de PDT et garniture du moment 28,00€
PIÈCE DE BOEUF POÊLÉE 200g - 300g - 400g - 24€ - 28€ - 34€
Sauce accompagnement au choix Truffe-Morilles- 5,00€
FILET DE BOEUF, Sauce Morilles Garniture du jour 32,00€

(*) Charcuterie ARTISALNALE DUCULTY

Poissons

ESPADON RÔTI Sauce vierge Risotto crémeux, légumes frais du moment 22,00€
CABILLAUD en PAPILLOTE DE CHOUX Beurre blanc Risotto, asperge, tag de légumes 24,00€
NOIX DE SAINT JACQUES POÊLÉE Velouté Butternut, fondue de choux et pignons de pin 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 frites fraîches, blanc coulis ou glace, 1 boisson "soft" 14,50€

Fromages et Desserts

1/2 Saint Marcellin 6,50€
Fromage blanc avec crème épaisse 5,50€
Cervelle des Canuts 6,50€
Dessert du moment (voir carte des desserts) 9,00€

DÉLICE DES PRISONS Glace vanille, meringue, chocolat chaud, Chantilly, amandes effilées grillées 10,00€
COUPE WILLIAMINE Sorbet Poire, Alcool de Poire 10,00€
COUPE VIGNERON Sorbet cassis, crème de cassis, Marc de Bourgogne 10,00€
COUPE COLONEL Sorbet citron, Vodka 10,00€

FORMULES DE MIDI

Du mercredi 19/04 et vendredi 21/04- n°16
Plat du jour 16,50€
Formule "Entrée/Plat" ou "Plat/Dessert" 19,50€
Menu du jour 22€

Salade du moment
Tarte fine à la tomate
Samoussa de boeuf

Côte de porc jus noir caramélisé
Poisson du jour sauce diable
Poulet au curry

Fromage blanc - 1/2 St Marcellin - Cervelle des Canuts
Tiramisu
Mousse au chocolat
Entremets Framboise
Roulé au citron

Prix service compris - Boisson non comprise - +2,50€ avec le fromage
Sauf week-end et jours fériés
Nos préparations, sauces et desserts sont essentiellement faits maison
En cas d'allergie, merci de le préciser au moment de la commande

Menu Dégustation

4 plats

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

Médaillon de Foie gras au torchon

Chutney pomme, Toast brioché et tuile craquante

Verre 10cl : AOP Jurançon 2019 - 12€

-o-

GRAVLAX DE SAUMON

Marinade sel/sucre, Aneth, crème d'aneth

Verre 10cl : AOP Sancerre 2019 - 11€

-o-

Noix de Saint Jacques poêlées

Velouté Butternut, fondue de choux et pignons de pin

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

-o-

Filet de Boeuf sauce aux Morilles

Pomme dauphine, tagliatelles de légumes frais

Verre 10cl : AOP Pomerol 2018 - 17€

-o-

½ St Marcellin

Fromage blanc à la crème

Cervelle des Canuts

Desserts du jour au choix

Verre 10cl : AOP Jurançon 2019 - 12€

60€

Prix service compris - Boisson non comprise - + 2,50€ avec fromage
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

2 plats

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

Médaillon de Foie gras au torchon

Chutney pomme, Toast brioché et tuile craquante

Verre 10cl : AOP Jurançon - 12€

ou

Gravlax de Saumon

Marinade sel/sucre, Aneth, crème d'aneth

Verre 10cl : AOP Sancerre 2019 - 11€

Cabillaud en papillotte de choux au beurre blanc

Risotto crémeux, asperge, tagliatelles de légumes

Verre 10cl : AOP Chablis 1er Cru 2019 - 17€

ou

Souris d'agneau "cuisson lente" avec son jus au miel

Écrasé de pomme de terre, tagliatelles de légumes frais

Verre 10cl : AOP Pomerol 2018 - 17€

½ St Marcellin

Fromage blanc à la crème

Cervelle des Canuts

Desserts du jour au choix

Verre 10cl : AOP Jurançon 2019 - 12€

46€

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”

CARPACCIO DE BOEUF

Copeaux de Parmesan, Pesto et Basilic

ou

Ceviche de Dorade royale

Lait de Coco et duo de citron

Travers de Porc confit ”8heures” au jus noir caramélisé

Écrasé de pomme de terre et Tagliatelles de légumes

ou

ESPADON RÔTI Sauce vierge

Risotto crémeux, légumes frais du moment

½ St Marcellin

Fromage blanc à la crème

Cervelle des Canuts

Desserts du jour au choix

36€

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 et DESSERTS
MENU et CARTE

Cervelle des Canuts 6€

Fromage blanc crème/coulis 5€

½ Saint Marcellin 6€

Tiramisu

Mousse au chocolat

Entremets Framboise

Roulé au citron

9€

DESSERTS CARTE

(Supplément 2,50€ au menu)

Délice des Prisons 10€
Glace vanille, meringue maison, chocolat chaud, chantilly, amandes effilées grillées

Sorbet avec alcool 10€
Vigneron - Colonel - Williamine