

OUVREZ LES CELLULES DE VOS EMOTIONS

AUX PRISONS

LES APÉRITIFS

PLANCHE APÉRITIVE - 14€

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



AUX PRISONS

LA CARTE

ENTRÉES

TARTE TATIN AUX CHAMPIGNONS DE SAISON <i>Feuilles de roquette</i>	14.00€
VELOUTÉ DE POTIMARRON <i>Émulsion de noisette</i>	16.00€
GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE <i>Crème de Yuzu</i>	18.00€
MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS ET COING <i>Brûlée toastée et Chutney</i>	20.00€

VIANDES

COTE DE COCHON FERMIERE ABOTIA <i>Polenta crémeuse aux champignons</i>	20.00€
SOURIS D'AGNEAU CONFITE 8 HEURES <i>Jus réduits au romarin et pomme purée</i>	24.00€
FILET de BOEUF SAUCE FOIE GRAS <i>Potimarron rôti</i>	24 € - 28 € - 34 €
PIÈCE DE BOEUF POËLÉE 200g/300g/400g <i>Frites fraîches et salade</i>	29.00€
Sauce accompagnement au Foie gras	4,50€

EN CE MOMENT

GRENOUILLES À LA PERSILLADE SUR RÉSERVATION / À EMPORTER	26.00€
---	--------

VÉGÉTARIEN

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

POISSONS

MÉDAILLON DE LIEU NOIR FARCI AUX ESCARGOTS PERSILLÉS <i>Fenouil confit et rôti</i>	22.00€
FILET DE POISSON GRILLÉ À L'ESTRAGON <i>Fenouil confit et rôti</i>	26.00 €
TENTACULES DE POULPE EN KADAÏF <i>Risotto à l'encre de sèche</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€
--	--------

AUX PRISONS

MENU DÉGUSTATION

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

62€

Millefeuille au Foie gras et Coing

Brioche Toastée et Chutney

Verre 10cl : AOP Coteaux du Layon 2020 - 13€

ET

Gravlax de Saumon à la Betterave

Crème de Yuzu

Verre 10cl : AOP Muscadet Sèvre et Maine 2020 - 11€

ET

Tentacule de poulpe en Kadaïf

Risotto à l'encre de sèche

Verre 10cl : AOP Mercurey 2021 - Les Doués - 14€

ET

Filet de Boeuf Sauce Foie gras

Potimarron rôti et Pommes dauphines

Verre 10cl : AOP Madiran 2017 - 14€

½ St Marcellin

Fromage blanc

Cervelle des Canuts

ou

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.*

AUX PRISONS

MENU GARDE À VUE

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

46€

Millefeuille au Foie gras et Coing

Brioche Toastée et Chutney

Verre 10cl : AOP Coteaux du Layon 2020 - 13€

ou

Gravlax de Saumon à la Betterave

Crème de Yuzu

Verre 10cl : AOP Muscadet Sèvre et Maine 2020 - 11€

Filet de Poisson "noble" à l'estragon

Fenouil confit et rôti

Verre 10cl : AOP Chablis vieilles vignes 1946-Domaine Brocard 2022 - 14€

ou

Souris d'Agneau confit 8 heures

Jus réduit au romarin et pomme purée

Verre 10cl : AOP Madiran 2017 - 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.*

AUX PRISONS

MENU PRISONS

36€

Velouté de Potimarron

Émulsion de noisette

ou

Tarte Tatin aux champignons de saison

Jus de Viande & Roquette

Médailлон de Lieu noir farci aux escargots persillés

Fenouil confit et rôti

ou

Côte de Cochon Fermière Abotia

Polenta crémeuse aux champignons

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.

AUX PRISONS



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€



AUX PRISONS