



Entrées

CARPACCIO DE BOEUF	Pesto maison & parmesan	16,00€
TOMATES ANCIENNES & BURRATA	Pesto maison	16,00€
GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH	Crème légère citronnée, tuile de pain	18,00€
TERRINE DE FOIE GRAS IGP SUD OUEST	Chutney, Toast brioché	20,00€

Salades

SALADE CÉSAR Salade, poulet pané, parmesan, tomates, croûtons & oignons

ENTRÉE/PLAT

14,00€/18,00€

Végétarien

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE Selon l'inspiration du jour

17,00€

Viandes

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	Frites Fraîches & salade	20,00€
CARPACCIO DE BOEUF	Frites Fraîches & Salade	22,00€
CÔTE DE PORC DES MONTAGNES	Moutarde à l'ancienne, rates rissolées & légumes saison	22,00€
FILET DE BOEUF AUX MORILLES	Rate rissolées & légumes saison	28,00€
PIÈCE DE BOEUF POÊLÉE et son beurre maître d'hôtel	Frites fraîches maison & salade	

200/300/400 22€ - 26€ - 32€

Sauce & accompagnement voir la suggestion du jour

Sauce Morille - 4,50€

Poissons

TARTARE DE SAUMON	Frites Fraîches & salade	20,00€
TRUITE ENTIÈRE FARIO MEUNIÈRE	Riz basmati & légumes de saison	25,00€
GAMBAS FLAMBÉES & JUS RÉDUIT	Nouilles de riz et légumes de saison	26,00€
NOIX DE SAINT JACQUES FLAMBÉES AU PASTIS	Frégola sarda façon risotto	32,00€
GRENOUILLES À LA PERSILLADE 330g (*)	Gratin de pommes de terre	26,00€

(*) Selon arrivage et l'appétit des tables voisines

Menu enfant

LA VIANDE/POISSON DU MOMENT frites fraîches, blanc coulis ou glace, 1 sirop/diabolo 14,50€

CARTE DES FROMAGES ET DESSERTS à disposition



Menu Prisons

3 services

Carpaccio de Boeuf

ou

Tomates Anciennes & Burrata

Côte de Porc des Montagnes

Moutarde à l'ancienne, rates rissolées & légumes de saison

ou

Truite entière Fario meunière

Riz basmati & légumes de saison

½ St Marcellin

Fromage blanc

Cervelle des Canuts

ou

Desserts du moment

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



Menu Garde à Vue

3 services

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€

Filet de Boeuf aux Morilles

Rates rissolées & légumes de saison

D-VINE AOC MERCUREY ROUGE - 14€

ou

Noix de Saint Jacques flambées au pastis

Fregola Sarda façon risotto

D-VINE AOP CHABLIS VIEILLES VIGNES 2023 - 14€

½ St Marcellin

Fromage blanc

Cervelle des Canuts

ou

Desserts du moment

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 Dégustation

6 services

Le menu Dégustation 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 COTEAUXDU LAYON 2020 - 13€

et

Gravlax de Saumon à l'aneth

Crème légère citronnée

D-VINE AOC MUSCADETSÈVRE ET MAINE 2022 - 11€

et

Noix de Saint Jacques flambées au pastis

Fregola Sarda façon risotto

D-VINE AOP CHABLIS VIEILLES VIGNES 2023 - 14€

et

Filet de Boeuf aux Morilles

Rate rissolées & légumes de saison

D-VINE AOC MERCUREY ROUGE 2022 - 14€

et

½ St Marcellin

Fromage blanc

Cervelle des Canuts

et

Desserts du moment

62€

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



Fromages & Desserts

FROMAGES

Cervelle des Canuts	6.50€
Fromage blanc crème/coulis	5.50€
½ Saint Marcellin	6.50€

DESSERTS MENU & CARTE 8,00€

Brownie au chocolat Crème anglaise & amandes
Fraise Melba Glace vanille, coulis fruit rouge, chantilly & amandes
Île flottante Crème anglaise & caramel
Crème brûlée

AUTRES DESSERTS (+2€ dans les menus)

Café gourmand	10.00€
Délice des Prisons	10.00€
Glace vanille, chocolat fondu, meringue, chantilly, cacao et amandes effilées	
Coupe Colonel 3 boules sorbet citron et Vodka 4cl	10.00€
Coupe Williamine 3 boules sorbet poire et eau de vie de poire 4cl	10.00€
Coupe Vigneronne 3 boules sorbet cassis, crème de cassis Marc de Bourgogne 4cl	10.00€