

# APÉRO ET ENTRÉES

## À PARTAGER

### CAMEMBERT RÔTI

Rôti au miel et flambé au thym

12€

### ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIES

Speck, jambon blanc à la truffe, Jésus à l'ancienne, terrine maison

15€

### PLANCHE DÉGUSTATION

Assortiment de charcuteries, chorizo rôti et Saint-Nectaire AOP

24€

## ENTRÉES

### ŒUFS MAYONNAISE

Œufs plein air

5,90€

### TOMATES MOZZARELLA DI BUFALA

Tomates d'antan, mozzarella Di Bufala, huile basilic

8,00€

### GRAVLAX DE DORADE MAISON

Et crème à l'aneth

12€

### ASSIETTE DE FOIE GRAS

Foie gras cuit sous vide au pineau des Charentes et pain aux fruits

14€

## ENTRÉES CHAUDES

### ŒUF « PARFAIT »

Œuf plein air cuit basse température, crème de lard, chapelure de lard, oignons frits

9€

### ARANCINIS NANTAIS

Risotto frit, cœur coulant de Curé Nantais

8€

### ESCARGOTS DE BOURGOGNE

Rôtis au beurre d'escargots

X6 8€

X12 16€

# VIANDES ET POISSONS

## BAR À VIANDES

Toutes nos viandes sélectionnées, maturées affinées par nos soins et grillées au barbecue.

### SECRETO DE COCHON IBÉRIQUE

Mariné aux épices chimichurri et écrasé de pommes de terre

**14,50€**

### LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES AAAAA

Accompagnée d'une crème à la moutarde à l'ancienne

**16,90€**

### ÉMINCÉ DE BŒUF

200g – Viande de bœuf origine France

**17€**

### TRAVERS DE COCHON

Viande de porc grillée puis cuite basse température dans son jus, sauce barbecue

**17,90€**

### BAVETTE D'ALOYAU

Race irlandaise

**19€**

### CÔTELETTES D'AGNEAU

### CÔTE DE BŒUF

1 kg minimum – Affinée sur os dans nos caves, origine France

**69€**

### CÔTE DE BŒUF FLAMBÉE AU POIVRE

1 kg minimum – Affinée sur os dans nos caves et flambée devant vous, origine France

**75€**

### GARNITURES

Écrasé de pommes de terre  
Pomme de terre rôtie et crème aux herbes  
Légumes de saison rôtis  
Frites maison  
Salade

**Garniture supplémentaire : 3 €**

### NOS RECETTES

**Sauces, beurres et moutardes**

Poivres  
Roquefort  
Béarnaise  
Tartare  
Beurre à l'ail  
Beurre maître d'hôtel

## EN SAUCE

### ROGNONS DE VEAU

À la crème de moutarde violette et purée de pommes de terre au beurre

**18,50€**

### LA CASSEROLE BASQUE

Veau mijoté façon basquaise (poivrons, oignons, piment espelette AOP)

**19,50€**

## POISSONS

### TATAKI DE THON

Sauce thaï, accompagnement au choix

**21€**

### PAVÉ DE SAUMON RÔTI

Beurre Nantais et légumes de saison

**19€**

Race irlandaise

**19€**

**CÔTELETTES D'AGNEAU**

Marinées au romarin

**24€**

**PALERON DE BŒUF HEREFORD**

180g – Bœuf de race britannique exceptionnellement tendre

**26€**

**ENTRECÔTE DE BŒUF MATURÉE**

250g – Viande de bœuf origine France

**27€**

**LE BAR À TOURNEDOS**

180g – Cœur de filet de bœuf origine France

Poivre – **27€**

Rôti au beurre de truffe – **30€**

sauce aux cèpes – **30€**

**FILET DE BŒUF LOCAL**

220g – Race Normande

**32€**

**LE COHIBA**

**« CRÉATION LA PRISON 2016 »**

Filet de bœuf Salers 220g grillé et fumé au cigare Cohiba et accompagné de 2 cl de whisky Lagavulin

**36€**

Roquefort

Béarnaise

Tartare

Beurre à l'ail

Beurre maître d'hôtel

Beurre de La Prison (puissant avec des arômes poivrés et fruités, se mariant avec élégance aux viandes)

Moutarde à l'huile de truffe

Moutarde au miel

**Sauce, beurre et moutarde supplémentaire :**

**1,50€**

**ET POUR SUBLIMER VOS VIANDES**

Sauce aux cèpes – **5€**

Beurre à la truffe – **5€**

# BURGERS

Nos burgers se résument à peu de choses : des sauces maison, une viande hachée par nos soins, des ingrédients extra frais, une crème au cheddar affiné et surtout un bun's confectionné de A à Z tous les jours dans notre laboratoire de pâtisserie. Tous ces éléments confèrent un goût unique et surtout inégalable à nos burgers.

Tous les jours, nous réalisons nos pains à partir d'une farine biologique.

Pour nos steaks hachés, nous avons choisi la race Normande élevée dans les pâturages d'Ille-et-Vilaine et pays de Retz

## AJOUTEZ

Bacon - **1,50€**  
Crème de Cheddar - **1,50€**  
Steak 150 g - **5€**

## CLASSIQUE

Steak haché 150 g, sauce tartare, tomate, oignon rouge et crème de cheddar

**16,90€**

## ROQUEFORT

Crème de roquefort, steak haché 150 g, sauce tartare, tomate et oignon rouge

**17,90€**

## POIVRES

Sauce aux poivres, steak haché 150 g, sauce tartare, tomate et oignon rouge

**17,90€**

## POULET CONFIT

Poulet cuit basse température, sauce tartare, oignon rouge, tomate et crème de cheddar

**17,90€**

## HALLOUMI

Halloumi grillé, purée d'avocat, sauce tartare, tomate, oignon rouge, salade (végétarien)

**17,90€**

## NANTAIS

Steak haché 150 g, lard fumé, curé Nantais, oignon rouge, tomate et sauce tartare

**18,50€**

---

# CÔTÉ FRAÎCHEUR

---

## SALADES

---

### CÉSAR EN PRISON

Poulet pané panko, salade, œuf mollet, crème moutarde à l'ancienne, parmesan, tomates cerise, oignons frits

**14,90€**

### SALADE CHÈVRE RÔTI

Chèvre rôti au miel, lard, salade, pignons de pin, figues séchées, tomates cerise, oignon rouge

**15,90€**

### SALADE D'ÉTÉ

Tataki de thon et gravlax de dorade, salade, tomates cerises, pignons de pin, toasts et crème d'aneth

**19,00€**

## TARTARE

---

### TARTARE AU COUTEAU

Préparé devant vous, 180g de bœuf Charolais taillé au couteau, accompagné de frites maison et salade

**18,50€**

## CARPACCIO

---

### CARPACCIO AU POIVRE ET CITRON

Carpaccio de boeuf, marinade à l'huile d'olive et au poivre aux écorces de citron séchées

**17,90€**

### CARPACCIO GOURMAND

Carpaccio, huile basilic, mozzarella Di Bufala, roquette, pignons de pin

**19,00€**

# FROMAGE ET DESSERTS

## FROMAGE

### ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de 4 fromages accompagnés de ses confitures aromatisées et sa salade

10€

## GOURMANDISES

LES CRÉATIONS DE NOS PÂTISSIERS

### CRÈME BRÛLÉE

À la gousse de vanille bourbon Madagascar

7,50€

### GÂTEAU NANTAIS

Au rhum AOC Martinique et glace rhum raisin

8€

### MI-CUIT

Chocolat valrhona 70%, glace vanille bourbon Madagascar

8€

### CHEESECAKE

Au caramel beurre salé

8€

### GAUFRE DE BRUXELLES

De Bruxelles, servie avec chantilly, au choix : caramel ou chocolat

8€

### GAUFRE BRETONNE

Pommes rôties au beurre, caramel beurre salé, chantilly

10€

### GAUFRE FRAISES

De Bruxelles, fraises locales, chantilly

10€

### CAFÉ OU THÉ GAUFRE

Gaufre de Bruxelles, sauce chocolat ou sauce caramel et chantilly

8€

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Café et mignardises

8€

## FRAISES

Selon saison de juin à septembre

### FRAISES AU SUCRE OU À LA CHANTILLY

8€

## COUPES GLACÉES

### DAME BLANCHE

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

9€

### GOURMANDE

Glace caramel au beurre salé, chocolat et vanille, chantilly et caramel beurre salé

9€

### NANTAISE

Glace rhum-raisin et vanille bourbon Madagascar, gâteau nantais et chantilly

9€

### COLONEL

Sorbet citron vert et vodka

9€

### FRAISE MELBA

Glace vanille, coulis de fruits rouges, chantilly et fraises locales

10€

### COMPOSEZ SELON VOS ENVIES...

#### SORBET

Cassis, Citron vert, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Menthe pastille,

**CHEESECAKE**

Au caramel beurre salé

**8€**

**PROFITEROLES**

Choux maison, glace vanille bourbon Madagascar, sauce chocolat

**9,50€**

**TARTE FINE AUX POMMES**

Et beurre de cidre

**10€**

Selon saison de juin à septembre

**FRAISES AU SUCRE OU À LA CHANTILLY**

**8€**

100

**COMPOSEZ SELON VOS ENVIES...**

**SORBET**

Cassis, Citron vert, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Menthe pastille, Passion

**GLACE**

Vanille bourbon Madagascar, Rhum raisin, Chocolat noir, Caramel beurre salé, Rhum raisin

La boule - **3€**

**AJOUTEZ**

Chantilly - **1€**

Sauce chocolat ou caramel - **1€**