

ENTREES FROIDES

Tartare de thon rouge mariné à l'huile vierge, Tartine de Caponata, coulis de poivrons doux	15.00€
Salade de Homard, Ratatouille froide prise au basilic, crème fouettée citronnée	24.00€
Pâté en croûte Foie Gras et Volaille, Jeunes pousses de salade	13.00€
Tartare d'asperges, avocat et crevettes roses, à l'huile d'olive de Nyons	14.00€
Terrine de Foie Gras, Compotée de rhubarbe	16.00€
Soupe d'artichaut à la truffe, Fine purée, émulsion	18.00€

POISSONS

Dos de Flétan, Compotée de Quinoa noir et fenouil, émulsion de laitue	24.00€
Polenta crémeuse, comme au Belooga, Poêlée de Chipirons, Lomo Ibérique et Gambas rôties	20.00€
Filet de cabillaud en aioli, Légumes cuits vapeur, coquillages cuits à la nage	24.00€
Homard et Gambas, Risotto Homardine	28.00€

VIANDES

Magret de canard cuit au sautoir, son jus au Miel et Citron Purées de légumes de saison au poivre de Jamaïque	20.00€
Paleron de bœuf confit 12 heures et foie gras, Fine purée de céleri, légumes de saison, jus au poivre Timut	29.00€
Vol-au-vent de cuisine bourgeoise sauce Nantua, Ris de veau, écrevisse, volaille, crête et rognon de coq	23.00€
Longe de Veau, Champignons, côtes et feuilles de Blettes au jus, pommes Grenailles	26.00€
Tartare de Bœuf Taillé au Couteau, Pommes de Terre Grenailles et Salade	21.00€

FROMAGES

1/2 Saint Marcellin	5.00€
Cervelle des Canuts	5.00€
Fromage blanc en faisselle « comme vous l'aimez »	5.00€
Sélection de fromages Mère Richard	9.00€

DESSERTS

Soupe d'agrumes, Sorbet Pamplemousse et sirop parfumé	8.00€
Carpaccio d'ananas, Esquimaux verveine citron	7.00€
Dôme Antillais, Chocolat Banane Banane Fraissinette Caramélisée, Sorbet Exotique	8.00€
Baba au Rhum, Sorbet et coulis banane passion	8.00€
Tartelette Mont Blanc, Crème de Marron et glace vanille	8.00€
Entremet Jivara, Biscuit Dacquoise, Mousse légère Chocolat Noisette, Glace Vanille	8.00€

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Servies au déjeuner, sauf le dimanche

Plat + dessert du jour : 24.00€

Filet de saumon cuit vapeur,
ragoût de lentilles, émulsion de poivrons rouges

Ou

Suprême de volaille jaune grillé,
risotto de champignons

MENU ENFANT

Moins de 10 ans

15.00€

Comme un croque-monsieur saumon d'Ecosse et Comté

Ravioles du Dauphiné au bouillon de poule,
Et copeaux de Serrano,

Dessert du jour

**Suivez l'actualité de la Brasserie des Confluences
sur Instagram & Facebook**

PRIX TTC, SERVICE ET TVA 10.00% INCLUS



**Bons cadeaux
Brasserie des CONFLUENCES**

C'est une invitation gourmande à offrir
pour découvrir la Brasserie du Chef Guy Lassausaie