

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€
Vichyssoise glacée et crevettes roses, Crème au citron, brunoise de pain noir, combava	14.00€
Terrine de Foie Gras, Compotée de rhubarbe	16.00€
Œuf de poule cuit mollet, Velouté froid de caviar d'aubergine, caponata, magret de canard	15.00€
Asperges blanches, sauce Maltaise	13.00€

POISSONS

Dos de Flétan, Crème de courgette, asperges blanches, sauce Maltaise	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€
Foie de veau poêlé, jus court, chutney de betteraves Pommes et oignons au vinaigre de cidre, salade d'épinards et gnocchi	24.00€
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 de fraises, Crème glacée au fromage blanc, combava, tuile au sésame	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 Citron & Framboises Sorbet citron	8.00€
Entremets 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 merlu petit bateau,
Légumes de saison, bouillon aux influences Thai

Ou

Gigot d'agneau, jus court
Haricots verts, pommes grenailles

MENU ENFANT 15.00€
Moins de 10 ans

Comme un croque-monsieur saumon d'Ecosse et Comté

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

Dessert du jour



Bons cadeaux
Brasserie des CONFLUENCES

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

CREPUSCULE ET GASTRONOMIE

Ce menu est servi le soir et pour l'ensemble des convives de la table

“Terre & Mer”

Mise en bouche

Apéritif Maison



Œuf de poule cuit mollet,
Velouté froid de caviar d'aubergine,
Caponata, magret de canard

Côté Tariquet, 2016 - Domaine du Tariquet



Médaille de lotte au lard fumé et fenouil confit,
Jus de veau au poivre long de Java



Volaille fermière de l'Ain farcie aux gambas,
Bouillon d'un pot au feu de crustacés
Oignons confits, lentins de chêne et pleurotes

Appel de Sereines, François Villard 2015



Soupe de fraises, crème glacée au fromage blanc,
combava, tuile aux graines de sésame

53.00€

Accord Mets & Vins

Service, TVA 10% et 20% compris

Nous vous accueillons :

Du Mardi au Dimanche de 12H à 14H
Du Mardi au Samedi de 19H30 à 21H30

Fermeture hebdomadaire le lundi.

**Ouverture EXCEPTIONNELLE pour le DEJEUNER
du LUNDI DE PAQUES, le 17 Avril**



La Brasserie des Confluences organise vos plus beaux
événements privés ou professionnels !

Renseignements et devis :
info@museedesconfluences-restauration.com



Suivez toute notre actualité sur **INSTAGRAM & FACEBOOK**