

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€
Salade d'artichaut façon Grecque, Petits champignons marinés au vinaigre de Calamensi	12.00€

POISSONS

Médaille de lotte au lard fumé, Fenouil confit, jus de veau au poivre long de Java	27.00€
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€
Carré d'agneau, courgette farcie aux légumes d'été Crème d'ail et jus court	28.00€
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 4 fruits rouges au campari, Sorbet framboise	7.00€
Carpaccio d'ananas, Esquimaux verveine citron	7.00€
Fraise Melba, Glace vanille, fraises fraîches, chantilly	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€

Onglet de bœuf, fèves, radis roses et petits pois
Purée aux herbes, jus de boeuf

Ou

Lieu jaune vapeur, épinards sautés, riz vénéré aux cébettes
Emulsion d'herbes

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



Bons cadeaux
Brasserie des CONFLUENCES

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

PRIX TTC, SERVICE ET TVA 10.00% INCLUS

Les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans nos plats sont disponibles sur demande.

CREPUSCULE ET GASTRONOMIE

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

“Cuisine d'été et vins d'une rive à l'autre”

Mise en bouche

Apéritif Maison



Crème froide de courgettes et tapenade d'olives vertes,
tourteau au basilic, bavarois au jus d'étrilles

Beaujolais Blanc, 2016 – Domaine du Vissoux



Filet de rouget Barbet cuit sur la peau, tomates confites au gingembre
Coulis de patate douce comme un aioli



Carré d'agneau mariné à la cardamome, jus au carvi noir
purée de petits pois et courgette farcie aux légumes du soleil

IGP des Collines Rhodaniennes “La Champine”, 2015 – JM Gérin



Soupe glacée de 4 fruits rouges,
Crème glacée yaourt, tuile

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.



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**