

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
Soupe de moules de Bouchot du Mont Saint Michel, A la courte nage safranée	15.00
Terrine de foie gras, Compotée de rhubarbe	16.00
Œuf de poule cuit mollet, Velouté de topinambour, trompettes des morts et lomo Ibérique	16.00
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 aïoli, 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, crème d'ail et jus court Pommes grenailles, girolles, légumes racines	28.00
Noisettes de biche rôties, purée de coings acidulée Sauce poivrade aux senteurs de Guanaja, girolles, pommes grenailles	29.00
Filet mignon de porc et travers confit 4 heures Jus de cuisson réduit au Porto, purée de saison, légumes racines	24.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, Pommes grenailles, salade	21.00

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Servies au déjeuner, sauf le dimanche

Plat + dessert du jour : 24.00

Filet de sandre cuit sur la peau,
sauce Syrah à manière des marinières du Rhône, oignons,
lardons, crosnes, champignons, riz Vénéral

Ou

Souris d'agneau confite,
ragoût de coco blancs au chorizo, beurre d'ail

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 au Campari, Sorbets au pamplemousse, tuile dentelle	7.00
Carpaccio d'ananas, Esquimaux verveine citron	7.00
Figues rôties façon Melba, Coulis de cassis, glace vanille, chantilly et amandes grillées	8.00
Baba au rhum, Sorbets et coulis banane passion	8.00
Tartelette Mont-Blanc Crème de marron, glace vanille	8.00
Crèmeux Gianduja Biscuit dacquoise, crème noisette et chocolat, glace praliné	8.00

MENU ENFANT

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

“CREPUSCULE ET GASTRONOMIE”

Ce menu est servi le soir et pour l'ensemble des convives de la table
Accord Mets & Vins compris

“Saveurs d'Automne”

Mise en bouche

Apéritif Maison

Oeuf brouillé aux cèpes et grenouilles,
émulsion de champignons et salade d'herbes fraîches

Menetou Salon, 2016 – Domaine Chatenoy

Soupe de coco de Paimpol et moules du Mont-Saint-Michel,
trompettes des morts, pignons de pin

Noisette de biche rôtie, sauce poivrade aux senteurs de Guanaja,
purée de coing acidulée, pommes grenailles et girolles

Madiran “Torus”, 2012 – Alain Brumont

Poire de Chasselay cuite au four, crème au café,
pain de Gènes et glace aux fèves de Tonka

PRIX en € (euros) TTC

Service et TVA incluse 10% sur la nourriture / les boissons non alcoolisées, et 20% sur les alcools

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

Effervescent du Beaujolais	12 cl	75 cl
RV 100 - Jean-Paul Brun (100% gamay, vendange manuelle)	6.00	30.00

Nez marqué par les fruits rouges frais (cerise, griotte, framboise, groseille) et le raisin.
La bouche est toute en fraîcheur et en finesse avec une douceur de fines bulles.
Un vin de gourmandise et de plaisir !

Apéritif Maison	12 cl
FRV 100 du Beaujolais, Griottine & Pimm's	8.00

Apéritifs Classiques

Kir (pêche, cassis, châtaigne, framboise, mûre, fraise, myrtille) 12 cl	6.00
Bitter San Pellegrino 10 cl	6.00
Porto Rouge et Blanc 6 cl	6.00
Martini Rouge et Blanc 6 cl	6.00
Ricard ou Pastis 51 4 cl	6.00
Suze 6 cl	6.00
Campari 4 cl	6.00
Bière Pression « Affligem, Bière D'abbaye » 25 cl : 5.00 50 cl : 9.00	
Bières bouteilles Grimbergen (blonde, blanche, double - ambrée) 33 cl	5.00
Picon bière 25 cl	6.00
Kir royal (pêche, cassis, châtaigne, framboise, mûre, fraise, myrtille) 12 cl	14.00
Champagne Moët et Chandon 12 cl	14.00
Champagne rosé Drappier 12 cl	14.00

Cocktails 25 cl

Le Bora-Bora (sans alcool) : Jus d'ananas, jus de fruits de la passion, citron vert, trait de grenadine	7.00
Spritz Royal : Apérol, Champagne, Soda	9.00
Spritz à la Française : Liqueur de fleur de sureau « saint Germain », Pétilillant, Soda	9.00
Mojito : Rhum blanc, Cassonade, citron vert, menthe fraîche, trait d'Angostura, Soda	9.00
Américano : Campari, Martini rouge, Soda	9.00
Peartini : Vodka Française Grey Goose "Poire", amaretto Disaronno, citron vert,	9.00

Pour les Sages

Evian ou Badoit 100 cl	4.00
Vals 75 cl	4.00
Chateldon 75 cl	5.00
Badoit rouge 33 cl	3.50
Sirop à l'eau 25 cl	2.50
Jus de fruits artisanaux BISSARDON 25 cl	4.00
Jus de fruits frais pressés minute (Orange, Pamplemousse ou Citron) 25 cl	6.00
Coca-cola ou Coca-cola Zéro 25 cl	3.50
Orangina 25 cl	3.50
Schweppes agrumes ou Tonic 25 cl	3.50
Nestea pêche 25 cl	3.50
Limonade 25 cl	3.50

...Avant de partir

Café, Décaféiné, Ristretto	3.00
Thé, Infusion	4.00
Irish coffee	7.00

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

Renseignements et devis :

info@musedesconfluences-restauration.com