

ENTREES

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
Pressé de foie gras de canard, pot-au-feu de queue de bœuf, et légumes de cuisson en gelée	15.00
Pomme de terre Roseval cuite au four, farcie d'escargots au beurre d'herbes, émulsion d'ail et salade de mesclun	13.00
Vichyssoise glacée et crevettes roses, crème au citron, brunoise de pain noir, combawa	14.00
Pâté en croûte foie gras et volaille, jeunes pousses de salade	13.00

POISSONS

Filet de sandre cuit sur la peau, haricots verts, pois gourmands, pommes grenailles, lard séché	20.00
Filet de lieu jaune à la plancha, pissaladière aux anchois, pistou de roquette	22.00
Polenta crémeuse, comme au Belooga, poêlée d'encornets, lomo* Ibérique et gambas rôties (*porc)	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
Longe de veau rôtie, jus romarin, pressé de pommes de terre aux morilles	24.00
Carré d'agneau, crème d'ail et jus court pommes grenailles, chanterelles, légumes racines	28.00
Ris de veau rôti au beurre noisette, émulsion de champignon salsifis confits au jus, gnocchis	29.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes grenailles, 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

Fraise Melba (Glace vanille, fraises fraîches, chantilly)	8.00
Carpaccio d'ananas, esquimau verveine citron	8.00
Riz au lait, caramel beurre salé, segments d'orange	8.00
Baba au rhum, sorbet & coulis banane passion	8.00
Opéra café, crème anglaise 100% robusta	8.00
Crèmeux Gianduja (dacquoise, crème noisette et chocolat, glace praliné)	8.00
Irish coffee	7.00

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Servies le midi, sauf le dimanche

SAONE : Entrée + Plat	24.00
RHONE : Plat + Dessert	24.00
CONFLUENCES : Entrée + Plat + Dessert	29.00

Terrine Océane ou Charcutière
Ou

Velouté ou Salade



Poisson du jour

L'Accord au Verre du Sommelier – 7.00

Ou

Viande du jour

L'Accord au Verre du Sommelier – 7.00



L'assiette du fromager

Ou

Fromage blanc en faisselle (crème ou coulis)

Ou

La gourmandise du jour

“CREPUSCULE ET GASTRONOMIE” - 53.00

Servi le soir et pour l'ensemble des convives de la table
Accord Mets & Vins compris (3 verres 12 cl)

« Yokainoshima, esprits du Japon »

Au Japon, divinités et êtres surnaturels sont omniprésents.
Tout au long de l'année, lors des rites masqués, le port de costumes permet de les invoquer pour demander protection, richesse et bonheur.

**L'exposition à découvrir au Musée des Confluences
inspire notre menu**

Fleur d'hibiscus & litchi

Tofu Lyonnais mariné aux sésames
Velouté de petits pois wasabi

2016 Viognier la Violette – Jean Luc Colombo

Tempura de rouget et courgette,
beurre blanc à la vanille

Suprême de volaille fermière et herbes sous la peau,
Nouilles soba, bouillon à la citronnelle

2016 Moulin à Vent « les 3 Roches » – Domaine du Vissoux

Sushi de mangue et riz au lait, sorbet yuzu

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

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.

Poiré Authentique	12 cl	75 cl
Eric Bordelet	6.00	30.00

Poiré demi sec acidulé, robe pale, tout en fruit et fraîcheur.

Apéritif Maison	12 cl
Poiré Authentique, liqueur de Gentiane des Pères Chartreux	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 Taittinger « Réserve » 12 cl	14.00
Champagne rosé Drappier 12 cl	15.00

Cocktails	25 cl
------------------	--------------

Belle Ile (sans alcool) : Nectar de goyave, jus d'ananas, citron vert, sirop de vanille	7.00
Punch Planteur : Rhum blanc, sirop de vanille, citron vert, jus ananas et passion, cannelle	9.00
Spritz à la Française : Liqueur de fleur de sureau « saint Germain », pétillant, soda	9.00
Mojito : Rhum blanc, cassonade, citron vert, menthe fraîche, trait d'Angostura, soda	9.00
Américano : Campari, Martini rouge, soda	9.00
Mule : Vodka Grey Goose au melon de Cavaillon, citron vert, ginger beer « East Imperial »	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 évènements privés ou professionnels !

Renseignements et devis :

info@museedesconfluences-restauration.com