

ENTREES

Huîtres spéciales Isigny n°3 en gelée, confit de citron, pomme et crème de céleri	19.00
Velouté de châtaignes, céleri, poule faisane et cèpes à l'huile de noix de Pécan	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
Œuf cuit mollet, émulsion de coco de Paimpol, trompettes des morts, émincé de cécina* (*bœuf)	16.00
Pâté en croûte foie gras et volaille, jeunes pousses de salade	13.00

POISSONS

Filet de merlu mariné au citronno cuit vapeur, tartare d'huîtres et saint Jacques, pickles de girolles au vinaigre de Calamensi, velouté de cresson iodé	26.00
Filet de daurade à la plancha, risotto de quinoa à la verveine, poêlée de blettes	22.00
Polenta crémeuse, comme au Belooga, poêlée d'encornets, lomo* Ibérique et gambas rôties (*porc)	20.00
Filet de cabillaud et coquillages, aïoli de patates douces au gingembre, légumes racines	24.00
Homard et gambas, risotto homardine	28.00

VIANDES

Magret de canard cuit au sautoir, jus acidulé aux cassis purée de panais aux épices douces, poire pochée au syrah	20.00
Longe de veau rôtie, jus romarin, pressé de pommes de terre aux morilles	24.00
Carré d'agneau rôti aux herbes, purée de butternut, crosnes, cromesquis d'épaule confit au romarin	28.00
Noix de ris de veau, pain d'épices façon pain perdu, fenouil confit, champignons	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

Véritable café Liégeois	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
Mont-Blanc	8.00
Crèmeux Gianduja	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

Entrée ou Velouté



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)

Cocktail Maison

Escalopes de saint Jacques marinées, la pince du homard,
chou romanesco aux baies de sancho,
légumes croquants en condiments

2017 Beaujolais Classique – Jean Paul Brun

Risotto de homard, calamar et trompettes des morts,
émulsion d'américaine au parmesan

Queue de homard, jus de carcasses au vin rouge de syrah,
purée de cerfeuil tubéreux et légumes racines

2016 IGP Collines Rhodanniennes “Champagne” - Domaine Gerin

Segments de clémentines au sirop safrané,
Sorbet agrumes et tuile aux graines de sésame noir

MENU ENFANT- 15.00

Moins de 10 ans

Escalope de volaille Milanaise
Ravioles du Dauphiné au bouillon de poule

Glace 2 boules & chantilly

Parfums : Chocolat, Praliné, Vanille, Banane-Passion

Ou

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.
Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains de nos produits peuvent manquer.

Apéritif Maison	12 cl
FRV 100 du Beaujolais – JP Brun, Pimm's, griottine	8.50

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

Cocktails 25 cl

Belle Ile (sans alcool) : Jus de fruits goyave, ananas, citron vert, trait de sirop vanille	7.00
Moscow Mule Vodka Française, ginger beer des Pères Chartreux, citron vert	9.00
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
Spritz Royal : Apérol, champagne, soda	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 <i>Pomme framboise, fraise, poire, ananas, abricot, tomate, orange</i>	4.00
Jus de fruits frais pressés minute 25 cl <i>Orange, Pamplemousse, Citron</i>	6.00
Sodas au verre 25 cl <i>Coca-cola, Coca-cola Zéro, Orangina, Schweppes agrumes, Schweppes Tonic, Fuzetea pêche, Limonade, Diabolo</i>	3.50

... Avant de partir

Café, Décaféiné, Ristretto, Cappucino	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

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