

ENTREES

Huîtres spéciales Isigny n°3 en gelée, confit de citron, pomme et crème de céleri	19.00
Cervelas pistaché truffé de la Maison Pignol endives confites, crème légère à la pistache	15.00
Tarte fine de raie aux câpres capucines tomates confites à l'huile d'olive, glace échalote	18.00
Salade d'artichaut & foie gras roquette à l'huile de noisette du Beaujolais	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
Oeuf poché et anguille fumée bouillon de pommes de terre nouvelles, asperges	16.00
Pâté en croûte foie gras et volaille, jeunes pousses de salade	13.00

POISSONS

Cœur de lotte mariné au citrino cuite vapeur minestrone de légumes au bouillon Thaï	26.00
Pavé de saumon cuit à la plancha, fêvettes, artichauts, haricots verts, roquette, pousses d'épinards réduction échalote - vin blanc à l'ail des ours	22.00
Polenta crémeuse, comme au Belooga, poêlée d'encornets, lomo* Ibérique et gambas rôties (*porc)	20.00
Pot-au-feu de gambas, calamars et cabillaud à la citronnelle légumes cuits vapeur	24.00
Sole meunière dans l'esprit d'une Grenobloise beurre blanc citron, câpres, croûtons	36.00

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
Epaule d'agneau rôti confite et ris d'agneau ratatouille à la sauge	26.00
Noix de ris de veau, pain d'épices façon pain perdu, fenouil confit, champignons	29.00
Risotto d'ailerons de volaille Asperges et morilles au parmesan	22.00
Tartare de bœuf taillé au couteau, pommes grenailles, salade	21.00

FROMAGES

1/2 Saint Marcellin Mère Richard	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 - Maison PIGNOL

Macaron framboise – litchee, sorbet litchee	8.00
Crèmeux chocolat & sorbet chocolat	8.00
Panacotta tonka & poire confite	8.00
Baba au rhum	8.00
Sortilège & glace caramel	8.00
Pavlova orange & ananas, sorbet ananas-verveine	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

Salade 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” - 55.00

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

Salade d'artichaut et foie gras,
roquette à l'huile de noisette du Beaujolais

Biscuit de brochet, grenouilles et velouté à la livèche

Epaule d'agneau confite 3 heures, ris d'agneau
cardons à la Lyonnaise

Oeufs à la neige, tarte & glace aux pralines

≈

FRV 100 du Beaujolais – Jean Paul Brun
2017 Beaujolais blanc – Domaine des Nugues
2017 Fleurie « Les Garants » - Domaine du Vissoux

MENU ENFANT- 15.00

Moins de 10 ans

Escalope de volaille Milanaise, sauce tomate
Purée de butternut

Glace 2 boules & chantilly

Parfums : Chocolat, Fraise, 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.

*Il est préférable de commander le menu CREPUSCULE & GASTRONOMIE lors de votre réservation.

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
Gentiane des Pères Chartreux 6 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	
Bière artisanale Terre de Bières (Blanche, Ambrée ou de Saison) 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) :	7.00
Jus de fruits goyave, ananas, citron vert, trait de sirop vanille	
Moscow Mule	9.00
Vodka Française, ginger beer des Pères Chartreux, citron vert	
Punch Planteur :	9.00
Rhum blanc, sirop de vanille, citron vert, jus ananas et passion, cannelle	
Spritz à la Française :	9.00
Liqueur de fleur de sureau « saint Germain », pétillant, soda	
Mojito :	9.00
Rhum blanc, cassonade, citron vert, menthe fraîche, trait d'Angostura, soda	
Spritz Royal :	9.00
Apérol, champagne, soda	

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
<i>Pomme framboise, fraise, poire, ananas, abricot, tomate, orange</i>	
Jus de fruits frais pressés minute 25 cl	6.00
<i>Orange, Pamplemousse, Citron</i>	
Sodas au verre 25 cl	3.50
<i>Coca-cola, Coca-cola Zéro, Orangina, Schweppes agrumes, Schweppes Tonic, Fuzetea pêche, Limonade, Diabolo</i>	

...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**