

## ENTREES

Crème froide de courgettes et tapenade d'olives vertes tourteau au basilic, bavarois au jus d'étrilles	14.00
Grosses asperges blanches, sauce aux morilles salade de mesclun	16.00
Œuf mollet, tartare de tomate et mozzarella soupe glacée de tomate cœur de boeuf	12.00
Pistou d'escargots et petit artichaut violet à la tomate séchée	15.00
Pâté en croûte foie gras et volaille jeunes pousses de salade	13.00

## POISSONS

Polenta crémeuse, comme au Belooga, poêlée d'encornets, lomo* Ibérique et gambas rôties (*porc)	20.00
Cœur de cabillaud, gambas et calamars bouillon de carottes - citronnelle, légumes cuits vapeur	24.00
Filet de mullet du Bassin d'Arcachon à la plancha purée de petits pois et légumes de printemps sauce Genevoise et tuile au charbon végétal	20.00
Homard et gambas, risotto homardine	30.00

## VIANDES

Emincé de volaille fermière de Bourgogne frégola sarda comme une carbonara* (*porc), émulsion d'une sauce champagne parmesan	20.00
Longe de veau rôtie, jus romarin, pressé de pommes de terre aux morilles	24.00
Noix de ris de veau dorée au sautoir à la Grenobloise épinards juste attendris, céleri rave aux noisettes	25.00
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 de la Maison PIGNOL

Tarte citron, meringue, fruits rouges	8.00
Crèmeux chocolat & sorbet chocolat, façon Joël Robuchon	8.00
Tarte aux poires & glace peppercorns	8.00
Baba au rhum	8.00
Sortilège & glace caramel	8.00
Pavlova aux fruits rouges & glace vanille	8.00
Irish coffee	8.00

## SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Servies le midi, sauf le dimanche

<b>SAONE</b> : Entrée + Plat	22.00
<b>RHONE</b> : Plat + Dessert	22.00
<b>CONFLUENCES</b> : Entrée + Plat + Dessert	26.00

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)

## Découverte entre “végétal et poissons méconnus”

Tartare de bonite aux tomates anciennes  
gaspacho tomates et ananas au balsamique blanc  
burrata et mini végétaux

Lisette de petit bateau marinée au citrino, mi-cuite au grill  
baies de Sancho et asperges au pesto

Sous une feuille de pâte, Mulet noir du Bassin d'Arcachon,  
amandes de mer et petits pois, sauce acidulée au curcuma

Salade de fraises, sorbet mara des bois, tuile croustillante



Coupe de champagne brut Martell

2016 Mâcon Fuissé Vieilles Vignes – Vincent Girardin

## MENU ENFANT- 15.00

Moins de 10 ans

Escalope de volaille Milanaise, sauce tomate  
Purée de butternut

Glace 2 boules & chantilly  
Fraise, Chocolat, Vanille, Caramel

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.

<b>Apéritif Maison</b>	<b>12 cl</b>
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	
Chartreus'ITO	9.00
Chartreuse verte, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, soda	
Negroni, l'Americano à notre façon	9.00
Martini rouge, campari, gin, soda	
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 : Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, trait d'Angostura, soda	9.00
Mojito Mangue : Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, pulpe de mangue, soda	9.00
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 (Zéro), Orangina, Schweppes agrumes ou Tonic, Fuzetea pêche</i>	
Limonade Artisanale du Beaujolais 33 cl	4.50
<i>Arôme naturel de citron - Ni trop sucrée, ni trop citronnée...le goût d'antan !</i>	
<i>Supplément sirop Diabolo</i>	0.50

## ...Avant de partir

Café, Décaféiné, Ristretto, Cappucino	3.00
Thé, Infusion	4.00
Irish coffee	8.00

**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**