

ENTREES

Crème froide de courgettes et tapenade d'olives vertes tourteau au basilic, bavarois au jus d'étrilles	14.00
Cœur de saumon mariné à l'aneth façon gravelax salade de pommes de terre rattes et cervelle de canut	16.00
Guacamole avocat & petits pois à l'estragon bœuf cécina et œuf mollet	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

Filet de carrelet et quenelle cuits vapeur couteau farci aux pignons de pin et gingembre, nage de légumes et moules du Mont Saint-Michel au safran	24.00
Polenta crémeuse, comme au Belooga, poêlée d'encornets, lomo* Ibérique et gambas rôties (*porc)	20.00
Filet de sandre cuit vapeur Velouté de grenouilles aux mousserons	24.00
Homard et gambas, risotto homardine	30.00

VIANDES

Noix de ris de veau dorée au sautoir à la Grenobloise épinards juste attendris, céleri rave aux noisettes	25.00
Suprême de volaille fermière au citron vol au vent de légumes printaniers	20.00
Carré d'agneau rôti et piquillo farci jus au paprika doux, légumes verts de saison	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

Madagascar & sorbet coco-ananas	8.00
Crèmeux chocolat & sorbet chocolat, façon Joël Robuchon	8.00
Tarte aux fruits rouges & glace fromage blanc	8.00
Baba au rhum	8.00
Été Indien & glace chocolat au cœur de Guanaja	8.00
Pavlova aux fruits rouges & glace vanille	8.00
Irish coffee	8.00

SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Servies le midi

SAONE : Entrée + Plat	22.00
RHONE : Plat + Dessert	22.00
CONFLUENCES : Entrée + Plat + Dessert	26.00

Terrine Maison
Ou
Entrée du moment



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

MENU ENFANT- 15.00

Moins de 10 ans

Escalope de volaille Milanaise, sauce tomate
Purée du moment

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.

Apéritif Maison	12 cl
Pimm's, tonic, chardonnay, menthe et fruits rouges frais	9.00

Apéritifs Classiques

Kir (pêche, cassis, châtaigne, framboise, mûre, fraise) 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) 12 cl	14.00
Champagne Taittinger « Réserve » 12 cl (autres, voir carte des vins)	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	
Punch Planteur :	9.00
Rhum blanc, sirop de vanille, citron vert, jus ananas et passion, cannelle	
Spritz	9.00
A la Française : Liqueur de fleur de sureau « saint Germain », pétillant, soda	
Royal : Apérol, pétillant, soda	
Framboise : Martini rosato, purée de framboise fraîche, pétillant	
Mojito	9.00
Classic: Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, trait d'Angostura, soda	
Raspberry : Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, pulpe de framboise, 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 (ou Zéro), Orangina, Schweppes Tonic, Fuzetea pêche</i>	
Citronnade BIO BISSARDON 25 cl	4.00
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**