

## ENTREES

Poêlée de Saint Jacques, bouillon de laitue à la menthe poivrée	19.00
Velouté de panais à la muscade trompettes des morts et œuf mollet	13.00
Salade d'artichaut & foie gras roquette à l'huile de noisette du Beaujolais	18.00
Pâté en croûte foie gras et volaille jeunes pousses de salade	13.00

## POISSONS

Cabillaud en aioli cuit vapeur, légumes de saison, coquillages à la nage, émulsion badiane	24.00
Polenta crémeuse au parmesan, poêlée d'encornets, lomo* Ibérique, gambas rôties (*porc)	20.00
Filet croustillant de truite rose de la Maison Murgat, mouseline de butternut, trompettes des morts, émulsion d'ail	23.00
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 vin jaune vol au vent d'épinards et champignons du moment, amandes torréfiées au cresson alénois	20.00
Carré d'agneau rôti, cromesquis d'épaule confite au romarin, blettes et girolles	25.00
Paleron de bœuf confit au Syrah, chou rouge au cassis, légumes racines, jus relevé d'une gastrique au poivre de Kampot	24.00

## 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 8.00

Mont-Blanc à la crème de marron, glace vanille  
Pistache, sorbet chocolat  
Baba au rhum  
Crèmeux chocolat – noisette, glace praliné  
Fraicheur exotique & sorbet ananas  
Irish Coffee

## 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



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

Croque Jambon

Ravioles du Royans

Gaufre, compote artisanale Bissardon, chantilly

Ou

Dessert du jour

**La Brasserie des Confluences organise vos plus beaux événements privés ou professionnels !**

Renseignements et devis :

[info@musedesconfluences-restauration.com](mailto:info@musedesconfluences-restauration.com)

Suivez toute notre actualité sur  
**@brasseriesdesconfluences**

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.

<b>Apéritif Maison « Le Punchy Pear »</b>	<b>12 cl</b>
jus de poire, vanille, rhum, ginger beer des Pères Chartreux	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 blonde Heineken 25 cl : 5.00 ou 50 cl : 9.00	
Bière artisanale « Terre de Bières » (Blanche, Ambrée, 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

Bora Bora (sans alcool) : Jus de fruits ananas, passion, citron vert, trait de sirop grenadine	7.00
Punch Planteur Rhum blanc, sirop de vanille, citron vert, jus ananas et passion, cannelle	9.00
Spritz Royal : Apérol, pétillant, soda A la Française : Liqueur de fleur de sureau « saint Germain », pétillant, soda	9.00
Pimm's Pimm's liqueur, tonic, menthe fraîche, concombre, orange	9.00
Moscow Mule vodka Française, ginger beer des Pères Chartreux, citron vert, cassonade	9.00
Mojito Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, trait d'Angostura, 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, poire, ananas, abricot, tomate, orange, pêche de vigne</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 (ou Zéro), Orangina, Schweppes Tonic, Fuzetea pêche</i>	3.50
Citronnade BIO BISSARDON 25 cl	4.00
Limonade Artisanale du Beaujolais 33 cl <i>Arôme naturel de citron - Ni trop sucrée, ni trop citronnée...le goût d'antan !</i> Supplément sirop Diabolo	4.50 0.50

## ...Avant de partir

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