

LES ENTRÉES

<i>Nems de saucisse de Mort-eau</i>	12€
Salade vietnamienne croquante, agrumes et pickles	
<i>Croquetas de confit de canard</i>	12€
Crème de yaourt grecque aux herbes fraîches, salade de fenouil et agrumes	
<i>Salade Heo Quay</i>	12€
Poitrine de porc rôtie croustillante servie froide avec une macédoine colorée de légumes croquants et pickles de chou-fleur	
<i>Œuf mollet Nitamago</i>	12€
Crème de chou-fleur rôtie au beurre caramel teriyaki, tempura de chou-fleur, garniture de champignons, oignons confits et crumble de riz croustillant	
<i>Calamars à l'Andalouse saisis à la plancha</i>	13€
Crème de poivron rouge rôti, pickles, macédoine colorée de légumes	
<i>Saint-Jacques rôties au beurre composé à la citronnelle</i>	15€
Vélouté de légume de saison, christophine, chou rave et tempura de choux-fleurs	

LES DESSERTS

<i>Riz soyeux au lait de coco</i>	8€
Crème de coco, ananas frais, grains de sésame torréfié (selon l'arrivée, l'ananas peut être remplacé par un fruit de saison)	
<i>Pavlova fruits rouges</i>	10€
Crème chantilly aux pistaches, éclats de pistaches, fruits rouges selon l'arrivée	
<i>Crèmeux au chocolat</i>	12€
Poire pochée au vin rouge parfumé aux épices et agrumes, crumble aux amandes et pistaches	
<i>Figues rôties au miel</i>	12€
Crème anglaise infusée au thym et citron, pistache et crumble	

LES PLATS

<i>Paccheri à la crème de noisettes et champignons forestiers</i>	23€
Champignons d'Eryngii sautés à la crème d'ail noir, confit d'oignons rouges, paille de poireau frite, pignons de pin	
<i>Conchiglioni aux palourdes et crevettes</i>	28€
Conchiglioni sautés au beurre aromatique parfumé au piment marocain et à la feuille de citron kaffir, brunoise de courgettes	
<i>Caillé rôti Muoi Tieu Chanh (condiment acidulé sel-poivre)</i>	26€
Crème de patates douces violettes, pommes de terre fondantes et christophine glacée à la sauce au poivre, brocoli Bimi à l'ail noir, confit d'oignons rouges	
<i>Joue de bœuf fondante et parfumée aux épices de Pho</i>	26€
Bœuf mijoté pendant six heures à basse température, légumes d'hiver confits	
<i>Filet de canette à la pékinoise</i>	26€
Jus corsé à l'orange, crème de maïs rôti et légumes glacés	
<i>Tom Kha de cabillaud, médaillons de cabillaud rôtis au beurre composé</i>	28€
Coques et palourdes, émulsion de coco parfumée à la feuille de citron kaffir et au galanga accompagné d'une mini cocote de riz soyeux	

Chers clients, notre cuisine repose sur des produits frais régulièrement livrés pour garantir une qualité optimale à nos plats. Les quantités nous font parfois défaut, certains plats peuvent ne plus être disponibles au moment de la commande. Nous vous en présentons nos excuses.

Dernière commande 22h

Prix nets en euro, taxes et services compris. Confluence n'accepte pas les chèques

EN MENU

STARTERS

<i>Morteau sausage Nems (spring rolls)</i>	12€
Crunchy fennel and citrus salad, pickles	
<i>Duck confit croquettes</i>	12€
Yogurt cream, fresh herbs, fennel and citrus salad	
<i>Heo Quay Salad</i>	12€
Crispy roasted pork belly served cold with a colorful salad of crisp vegetables and citrus fruits	
<i>Nitamago soft-boiled egg</i>	12€
Roasted cauliflower purée with teriyaki caramel butter, cauliflower tempura, topped with mushrooms, caramelized onions, and crispy rice crumble	
<i>Andalusian-style squid seared on the griddle</i>	13€
Red pepper purée, pickles, green salad	
<i>Sautéed Scallops Lemongrass-Infused Butter</i>	15€
Cream of seasonal vegetables, christophine, kohlrabi, and cauliflower tempura	

DESSERTS

<i>Silky rice with coconut milk</i>	8€
Coconut cream, fresh pineapple, roasted sesame seeds (depending on availability, pineapple may be replaced with seasonal fruit)	
<i>Pavlova with red berries</i>	10€
pistachio whipped cream, pistachio slivers, and red berries (subject to availability)	
<i>Chocolate cream</i>	12€
Pear poached in red wine flavored with spices and citrus fruits, almond and pistachio crumble	
<i>Roasted figs with honey</i>	12€
Thyme and lemon infused custard, pistachio and crumble	

MAIN

<i>Paccheri pasta with hazelnut cream and wild mushrooms</i>	23€
Sautéed king oyster mushrooms with black garlic cream, red onion confit, fried leek straws, pine nuts	
<i>Conchiglioni with clams and shrimp</i>	28€
Conchiglioni sautéed in aromatic butter flavored with Moroccan chili and kaffir lime leaves, finely diced zucchini	
<i>Roasted quail with Muoi Tieu Chanh (salty-peppery condiment)</i>	26€
Cream of purple sweet potatoes, melt-in-your-mouth potatoes, and glazed vegetable; Bimi broccoli with black garlic; red onion confit	
<i>Tender beef cheek flavored with Pho spices</i>	26€
Beef simmered for six hours at low temperature according to a Vietnamese recipe with candied winter vegetables	
<i>Peking-Style Duck Fillet</i>	26€
Full-bodied orange juice, roasted corn cream, and glazed vegetables	
<i>Cod Tom Kha, cod medallions roasted in a blend of butters</i>	28€
Scallops and clams, coconut emulsion flavored with kaffir lime leaves and galangal, served with a mini casserole of silky rice flavored with truffle-infused oil	

Dear customers, our kitchen relies on fresh ingredients delivered regularly to ensure the highest quality of our dishes. Sometimes we run out of certain items, so some dishes may no longer be available at the time of your order. We apologize for any inconvenience.

Last order at 10 p.m.

Net prices in euros, including taxes and services. Confluence does not accept checks

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

<i>Expresso</i>	2,50€
<i>Double² expresso</i>	4,50€
<i>Thé Dammann Frères</i>	6€
<i>Infusion Dammann Frères</i>	6€

BOISSONS FRAÎCHES | COLD DRINKS

<i>Evian</i> 75cl	8€
<i>Badoit, verte²</i> 75cl	8€
<i>Saint-Georges</i> 50cl	6,50€
Eau corse Corsican Water	
<i>Community Cola, coca cola</i> 33cl	6€
Original ou sans sucre	
<i>Jus d'orange² Alain Milliat</i> 200ml	7,50€

BIÈRES | BEERS (33CL)

<i>Citra Lager / Demory</i>	7€
<i>IPA / Demory</i>	7€
<i>Punk AF / Brewdog</i>	6€
Bière sans alcool Alcohol-Free beer	
<i>Chouffe 0.0%</i>	6€
Bière sans alcool Alcohol-Free beer	

APÉRITIFS | APERITIF

<i>Paštis Henri Bardouin</i> 2cl	8€
<i>Martini Bianco ou Rosato</i> 6cl	8€
<i>Kir vin blanc</i> 12cl	10€
Crème de mûre, griotte, rose, framboise	

DIGESTIFS | DIGESTIVES

<i>Armagnac Delaitre² 10 ans d'âge</i> 4cl	11€
<i>Vieille Prune Massenez</i> 4cl	10€
<i>Whisky Nikka Days</i> 4cl	12€
<i>Rhum Bacardi Carta Blanca</i> 4cl	11€

VIN AU VERRE | WINE BY THE GLASS

<i>Val de Loire², Sauvignon gris</i>	8€
Les Frères Paquereau, blanc (bio)	
<i>Bourgogne, Chardonnay, Petit Chablis</i>	9€
Domaine Millet, blanc	
<i>Beaujolais, Brouilly, Gamay</i>	8€
Domaine Dumas, rouge (bio)	
<i>Bordeaux, Le² Gabier</i>	9€
Château Fredignac, rouge (bio)	
<i>Bons Ju</i>	8€
Domaine de la Graveirette (Rhône), Syrah, rosé (bio)	

VIN BLANC | WHITE WINE (75CL)

<i>Val de² Loire, Sauvignon gris</i>	29€
Les Frères Paquereau (bio)	
<i>L'Improbable, Muscat et assemblage</i>	41€
Domaine de l'Epinay (bio)	
<i>Petit Chablis, Chardonnay</i>	55€
Domaine Millet	
<i>Sancerre, La Moularde²</i>	57€
Pascal Thomas	
<i>Pouilly fumé, Lâcher-prise, Sauvignon</i>	61€
Domaine Roger Pabiot (bio)	

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE (75CL)

<i>Bons Ju</i>	37€
Domaine de la Graveirette (Rhône), Syrah, rosé (bio)	

VIN ROUGE | RED WINE (75CL)

<i>Bourgueil, Céleste, Cabernet</i>	35€
Domaine du Petit Bondieu (bio)	
<i>Beaujolais, Brouilly, Gamay</i>	41€
Domaine Dumas (bio)	
<i>Bordeaux, Le² Gabier</i>	42€
Château Fredignac (bio)	
<i>Bourgogne, Côtes d'Auxerre, Pinot noir</i>	54€
Domaine Verret	
<i>Roussillon, La Nouvelle Vague</i>	64€
Domaine la Nouvelle Donne (nature)	
<i>Terrasses du Larzac, Babel</i>	69€
Le Clos Rouge	
<i>Crozes-Hermitage, Les Coulares</i>	72€
Domaine Vendôme (bio)	

VIN PÉTILLANT | SPARKLING WINE (75CL)

<i>Pétillant naturel Brut, Gaillac, Mauzac</i>	57€
Domaine d'Escausses	

Prix nets en euros, taxes et services compris.
confluence n'accepte pas les chèques.
 Net prices in euros, including taxes and services.
confluence does not accept checks.

VIN AU VERRE | WINE BY THE GLASS

<i>Val de Loire, Sauvignon gris</i>	Les Frères Paquereau, blanc (bio)	8€
<i>Bourgogne, Chardonnay, Petit Chablis</i>	Domaine Millet, blanc	9€
<i>Beaujolais, Brouilly, Gamay</i>	Domaine Dumas, rouge (bio)	8€
<i>Bordeaux, Le Gabier</i>	Château Fredignac, rouge (bio)	9€
<i>Bons Ju</i>	Domaine de la Graveirette (Rhône), Syrah, rosé (bio)	8€

VIN BLANC | WHITE WINE (75CL)

<i>Val de Loire, Sauvignon gris</i>	Les Frères Paquereau (bio)	29€
<i>L'Improbable, Muscat et assemblage</i>	Domaine de l'Epinay (bio)	41€
<i>Petit Chablis, Chardonnay</i>	Domaine Millet	55€
<i>Sancerre, La Moularde</i>	Pascal Thomas	57€
<i>Pouilly fumé, Lâcher-prise, Sauvignon</i>	Domaine Roger Pabiot (bio)	61€

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE (75CL)

<i>Bons Ju</i>	Domaine de la Graveirette (Rhône), Syrah, (bio)	37€
----------------	---	-----

VIN ROUGE | RED WINE (75CL)

<i>Bourgueil, Céleste, Cabernet</i>	Domaine du Petit Bondieu (bio)	35€
<i>Beaujolais, Brouilly, Gamay</i>	Domaine Dumas (bio)	41€
<i>Bordeaux, La Favorite</i>	Château Fredignac (bio)	42€
<i>Bourgogne, Côtes d'Auxerre, Pinot noir</i>	Domaine Verret	54€
<i>Roussillon, La Nouvelle Vague</i>	Domaine la Nouvelle Donne (nature)	64€
<i>Terrasses du Larzac, Babel</i>	Le Clos Rouge	69€
<i>Crozes-Hermitage, Les Coulares</i>	Domaine Vendôme (bio)	72€

VIN PÉTILLANT | SPARKLING WINE (75CL)

<i>Pétillant naturel Brut, Gaillac, Mauzac</i>	Domaine d'Escausses	57€
--	---------------------	-----

Prix nets en euros, taxes et services compris.
confluence n'accepte pas les chèques. Net prices in euros,
including taxes and services. confluence does not accept checks.

BOISSONS CHAUDES | HOT DRINKS

<i>Expresso</i>	2,50€
<i>Double² expresso</i>	4,50€
<i>Thé Dammann Frères</i>	6€
<i>Infusion Dammann Frères</i>	6€

BOISSONS FRAÎCHES | COLD DRINKS

<i>Evian</i> 75cl	8€
<i>Badoit² verte</i> 75cl	8€
<i>Saint-Georges</i> Eau corse Corsican Water, 50cl	6,50€
<i>Community Cola, coca cola</i> Original ou sans sucre, 33Cl	6€
<i>Jus d'orange² Alain Milliat</i> 200ml	7,50€

BIÈRES | BEERS (33CL)

<i>Citra Lager / Demory Paris</i>	7€
<i>IPA / Demory Paris</i>	7€
<i>Punk Af / Brewdog</i> Bière sans alcool Alcohol-Free beer	6€
<i>Chouffe² 0.0%</i> Bière sans alcool Alcohol-Free beer	6€

APÉRITIFS | APERITIF

<i>Paštis Henri Bardouin</i> 2cl	8€
<i>Martini Bianco ou Rosato</i> 6cl	8€
<i>Kir vin blanc et crème de mûre, griotte, rose ou framboise</i> 12cl	10€

DIGESTIFS | DIGESTIVES

<i>Armagnac Delaitre² 10 ans d'âge</i> 4cl	11€
<i>Vieille Prune Massenez</i> 4cl	10€
<i>Whisky Nikka Days</i> 4cl	12€
<i>Rhum Bacardi Carta Blanca</i> 4cl	11€

Prix nets en euros, taxes et services compris.
confluence n'accepte pas les chèques. Net prices in euros,
including taxes and services. *confluence* does not accept checks.