Les Muses

À boire

Soft

Sirop à l'eau. . . . . 3 €

Diabolo . . . . . 3,5 €

Badoit / Évian, 33 cl. . . . . 4 €

Coca / Coca zero, 33 cl . . . . . 4 €

Limonade Accent, 33 cl. . . . . 4 €

Infusion glacée
Alain Milliat, 33 cl . . . . . 4,5 €

Jus de fruits
Alain Milliat, 25 cl . . . . . 4,5 €
Pomme / Pêche / Abricot /
Fraise / Tomate

Lemonaid, 33 cl . . . . . 4,5 €
Fruits de la passion / Citron vert

Ginger beer Accent, 33 cl . . . . . 5 €

Kombucha, 33 cl . . . . . 5 €

Cidre

Otcho Cider, 33 cl, 8°

(Médaille d'or monde 2025 - production 100 % française)

Demi 25 cl (half pint). . . . . 4,5 €
Pinte 50 cl (pint). . . . . 8 €

Bières

La Brasserie du Pilat

Girasole Blonde, 4,6°
Demi 25 cl (*half pint*). . . . . 4,5 €
Pinte 50 cl (*pint*). . . . . 8 €

Saint-Julien, blanche, 33 cl, 4,5° . . . 5,5 €

Mad max, ambrée, 33 cl, 5,5°. . . . . 5,5 €

Kornack, IPA, 33 cl, 6,5°. . . . . 5,5 €

Blonde sans alcool « Edmond »,
33 cl, 0,5° . . . . . 5,5 €

Supp. sirop ou limonade. . . . . 0,5 €

Cocktails

Pommery × Muses — Champagne Pompadour, liqueur de framboise et foam framboise citron . . . . . 12 €
Champagne Pompadour, raspberry liqueur and raspberry lime foam

20 cl. . . . . 10,5 €

Winter Spritz — Aperol, sirop de poire, Prosecco, eau pétillante, orange
Aperol, pear syrup, Prosecco, sparkling water, orange

Hugo spritz — Liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante, citron vert
Elderflower liqueur, Prosecco, sparkling water, lime

Love Spritz — Martini Fiero, sirop de cerise, Prosecco, eau pétillante, citron vert
Martini Fiero, cherry syrup, Prosecco, sparkling water, lime

Aperol Spritz — Aperol, Prosecco, eau pétillante, orange
Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

Lime spritz — Martini blanc, prosecco, eau pétillante, citron vert
Martini Riserva, prosecco, sparkling water, lime

Pink Winter — Vermouth rosé, sirop de cerise, jus de citron, kombucha hibiscus poire
Pink Vermouth, cherry syrup, lemon juice, pear hibiscus kombucha

Dolce vita — Martini rosé, crème de framboise, vin blanc
Raspberry liqueur, Prosecco, white wine

Amorini — Martini blanc, sirop de framboise, tonic
Martini, raspberry syrup, tonic water

Braise&glace — Vermouth rouge, ginger beer, poivre noir, thym, menthe
Red Vermouth, ginger beer, black pepper, thyme, mint

Cocktail du jour
Sur inspiration du bar. . . . . 8,5 €

Kir : cassis / framboise. . . . . 7 €

Spritz Champagne. . . . . 16 €

Kir royal : cassis / framboise . . . . . 16 €

Mocktails

25 cl. . . . . 7,5 €

Virgin Spritz — Crodino Biondo, eau pétillante, orange
Crodino Biondo, Sprakling water, orange

Rouge Thalia — Gin sans alcool, bissap, citron, mousse framboise
Alcohol-free gin, bissap, lime, raspberry foam

Aube d'Erato — Jus de pomme, citron, sirop cannelle et mousse framboise
Apple juice, lime, cinnamon syrup, raspberry foam

Le neige des îles — Jus d'ananas, expresso, crème de coco
Pineapple juice, espresso, coconut cream

Cold Melody — Jus de fraise, sirop de pêche, jus de citron, jus de cramberie
Strawberry juice, peach syrup, lemon juice, cranberry juice

La cave (contient des sulfites)

Pour connaître le vin ou le cocktail du jour, s'adresser à notre équipe.

	Verre 12 cl	Bouteille 75 cl
Vins du jour	5 €	25 €
	6,5 €	30 €
Rosé du moment	6 €	28 €
Viognier Gourmand, Domaine Michel Gassier	6 €	30 €
IGP Côtes-De-Gascogne JOY, Domaine Saint-André	6,5 €	35 €

Bulles

Prosecco	6 €	30 €
Champagne Pommery Pompadour Reserve Brut	12 €	75 €
Champagne Pommery Apanage Blanc de blanc	16 €	95 €

Blanc

Côtes-du-Rhône « amour de fruit », Domaine Dieu-Le-Fit . . . . . 26 €
Arômes de pêche, bouche équilibrée et ronde. Grenache blanc, Viognier, Clairette, 75 cl

Muscadet Sèvre et Maine, Domaine de la Pépière . . . . . 30 €
Vin floral et frais, bien équilibré, touche de salinité sur la fin. Melon . . 75 cl

Coteaux d'Aix, Les Beatines. . . . . 34 €
Équilibré, fruité, bouche ronde et jolie tension. Ugni blanc, Rolle, Grenache blanc, Sauvignon, 75 cl

Mâcon Village, Domaine Thevenard . . . . . 45 €
Bouche avec de la fraîcheur et des arômes de fleurs blanches. Chardonnay, 75 cl

Crozes-Hermitage « cour de récré », Domaine Francois Villard . . . . . 50 €
Nez très citronné, agrumes et fruits exotiques en bouche. Marsanne, Roussanne, 75 cl

Rosé

Royal de Jarras Bio Gris de Gris . . . 26 €
Notes de fleurs d'amandiers et pêches blanches, bouche fraîche autour des agrumes. Un vin fin, idéal à l'apéritif. Domaine de Jarras Grenache, 75 cl

Rouge

Côtes-du-Rhône, Domaine Elodie Balme. . . . . 30 €
Notes persistantes de fruits mûrs et touches florales. Grenache, Syrah, Carignan, 75 cl

Vérité de terroir, Domaine la Gordonne . . . . . 30 €
Tanins veloutés et notes fruitées. Grenache, Cabernet sauvignon, 75 cl

Coteaux du Lyonnais « cuvée Ultreia », Domaine Rostaing-Tayard. . . . . 33 €
Vin aux notes de fruits rouges, frais et texture onctueuse. Gamay, 75 cl

Morgon, La Voûte Saint-Vincent. . . . . 33 €
Notes de fruits rouges et prunelles. Bouche équilibrée, et gourmande. Gamay, 75 cl

Saint-Chinian, Domaine des Eminades . . . . . 40 €
Nez d'épices et fruits rouges. Bouche ronde, volumineuse et subtile. Syrah, Mourvèdre, Grenache noir, 75 cl

Crozes-Hermitage « Certitude », Domaine François Villard . . . . . 52 €
Notes de fruits rouges et une pointe d'épice. Syrah, 75 cl

À manger

Jusqu'à 22h

Toutes nos viandes et nos œufs sont d'origines européennes (France, Italie).

Olives Bella du Cerignola. . . . . 5 €
Green Italian olives (vg)

Tapenade d'olive noire . . . . . 7 €
Black olive dip (vg)

Cappuccino potimarron châtaigne, crème aux épices de Noël . . . . . 8€
Pumpkin and chestnut cappuccino, Christmas spices cream (v, 5, 8)

Part de Pala du jour
(pizza romaine) . . . . . 8 €
Pala slice of the day (pizza Romana)
(1, 3, 5, 7, 8, 12)

Potatoes et cervelle de canut. . . . . 8 €
Wedges and Lyonnais quark herbed dip
(v, 7)

Assortiment de fromages lyonnais. . . . . 10 €
Lyonnais cheese (v, 7, 8)

Petite assiette de charcuterie lyonnaise . . . . . 10 €
Assortment of Lyonnais cold meats
(8, 11, 12)

Saint-Marcelin rôti, bouquet de mâche . . . . . 12 €
Roasted Saint-Marcelin, lamb's lettuce
(v,7,8)

Grande assiette mixte . . . . . 20 €
Large plater of cold meats and Italian cheese (7, 8, 11, 12)

Liste des allergènes
List of allergens
(1) gluten (2) crustacés/*crustaceans*
(3) œufs/*eggs*
(4) poissons/*fish*
(5) arachides/*peanut*
(6) soja/*soy*
(7) lait/*milk*
(8) fruits à coques/*nuts*
(9) céleri/*celery*
(10) moutarde/*mustard*
(11) sésame/*sesame*
(12) sulfites
(13) lupins/*lupines*
(14) mollusques/*shellfish*

(v) végétarien/*vegetarian*
(vg) végane/*vegan*

Prix nets, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.