

Les Muses

À boire

Soft



Jus de fruits Alain Millat Pomme, pêche, abricot, fraise, tomate	4.5 €
Infusion glacée Alain Milliat	4.5 €
Badoit / Evian	3.5 €
Coca / Coca zero	4 €
Sirop à l'eau	3 €
Limonade	3.5 €
Diabolo	3.5 €
Lemonaïd Fruits de la passion	4.5 €
Lemonaïd Orange sanguine	4.5 €
Charitea Black	4.5 €

Bière



La Brasserie du Pilat Girasole Blonde 4,6° / Mad max, ambrée : 5,5°	
Demi 25 cl (half pint)	4.5 €
Pinte 50 cl (pint)	8 €
Supp. sirop ou limonade	0.5 €
IPA Les gens sérieux, 33cl, 6,5°	5.5 €
Blonde sans Alcool «Edmond» 33cl, 0,5°	5.5 €

Vin

(blanc, rouge, rosé)



Pour connaître le vin du jour s'adresser à notre équipe 5€/6,5€ 25€/30€

Viognier Gourmand, Domaine Michel Gassier 6€ 30€

Cocktails



Pink Cooler — Crème de framboise, Prosecco, concombre <i>Raspberry liqueur, Prosecco, cucumber</i>	9,5 €
Ambrato Mule — Martini Riserva, soda au gingembre, concombre <i>Martini Riserva, ginger beer, cucumber</i>	9,5 €
Go Nuts — Crème d'amandes, earl grey, citron <i>Almond liquor, earl grey tea, lime</i>	9,5 €
Apérol Spritz — Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange <i>Aperol, Prosecco, sparkling water, orange</i>	9,5 €
Winter Spritz — Martini Fiero infusé à la cannelle, Prosecco, eau pétillante <i>Cinnamon-infused Martini Fiero, Prosecco, sparkling water</i>	9,5 €
Suze tonic — Suze, tonic et citron <i>Suze, tonic, lemon</i>	8 €
Spritz champagne	16 €
Pink Cooler Champagne	16 €

Bulles



Prosecco	6 € 30 €
Champagne Drappier Brut Nature	12 € 75 €

Mocktails



Ginger Sparkler — Sirop de cassis, jus de pomme, soda au gingembre, citron vert <i>Blackcurrant syrup, apple juice, ginger beer & lime</i>	6 €
Earl — Sirop de poire, thé earl grey, citron <i>Pear syrup, earl grey tea, lemon</i>	6 €
Litchi fizz — Sirop de litchi, jus de pamplemousse, eau pétillante <i>Litchi syrup, rgapefruit juice, sparkling water</i>	6 €

À manger jusqu'à 22h

Mini saucisson brioché de la maison Sibilia ③ ⑦ ⑩	9 €
Pommes de terre rôties, sauce tomate épicée ★ ⑦	6 €
Terrine gourmande de la maison Sibilia ① ⑧ ⑫	12 €
Mini quenelles soufflées, cervelle de canut ① ③ ⑦ ⑩	7 €
Saint marcelin de la mère Richard ★ ⑦	8 €
Assiette de charcuterie Sibilia ① ⑦ ⑧	10 €
Grande assiette mixte ⑦ ⑧ ⑪	20 €

Liste des allergènes

- 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
- ⑫ sulfites
- ⑬ lupins / lupines
- ⑭ mollusques / shellfish

★ Végétarien ★ VG Vegan

La cave

Blanc

Sixtus 2017, Vignoble de Seyssuel	36€
<i>Vin doux et fruité, belle épaisseur en bouche</i>	
Vallée du Rhône, Viognier 75cl	
Crozes Hermitage «L'exception» domaine Melody	34€
<i>Notes florales et de fruits blancs soutenus par une belle minéralité</i>	
Vallée du Rhône, Marsanne et Roussane 75cl	
Petit Chablis Domaine de Beaufume	34€
<i>Belle attaque fleurie et finale iodée, caractéristique du Chablis</i>	
Bourgogne, Chardonnay 75cl	
Saint-Véran Domaine de la Creuze Noire	34€
<i>Nez floral et fruité, attaque puissante, belle longueur en bouche et grande fraîcheur</i>	
Bourgogne, Chardonnay 75cl	
Figure Libre Chenin, Domaine Gayda	31€
<i>Robe jaune or aux reflets verts. Le nez, déjà ouvert, s'exprime sur des notes délicates d'acacia et de fleur d'oranger.</i>	
Languedoc, Chenin 75cl	

Rouge

Saint Joseph «Poivre et sel» François Villard	33€
<i>Belle expression fruitée de la Syrah, vin franc et puissant</i>	
Vallée, du Rhône, Syrah 75 cl	
Vin de pays du Vaucluse, Domaine des Tours	44€
<i>Vin gourmand, bouche dense et solaire des arômes de fruits rouges et noirs</i>	
Vallée du Rhône, Grenache, Syrah, Cinsault, Merlot, 75cl	
Côte de nuits villages «Les Chaillots», Domaine Gachot-Monnot	33€
<i>Vin souple et léger aux beaux arômes de fruits rouges</i>	
Bourgogne, Pinot noir, 75cl	
IGP Pays d'Oc «Chemin de Moscou», Domaine Gayda	39€
<i>Du soleil, des fruits rouges, tout en rondeur et en puissance</i>	
Languedoc, Syrah, Grenache, Cinsault 75cl	
Moulin à vent «Héritage», Domaine Paul Janin	31€
<i>Arômes de fruits rouges, belle concentration et tannins soyeux</i>	
Beaujolais, Gamay, 75cl	

Rosé

Château de Brégançon cru classé La Réserve	75 cl : 34 €
<i>Notes de fruits exotiques et petits fruits rouges, bouche fraîche avec des arômes de pamplemousse. Un vin fin, idéal à l'apéritif</i>	150 cl : 70 €
Côtes de Provence Grenache, Cinsault	