

# 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



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

### Bulles



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

### Mocktails



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

## À manger jusqu'à 22h

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

|  |     |
|--|-----|
| <b>Sixtus 2017, Vignoble de Seyssuel</b>   | 36€ |
| <i>Vin doux et fruité, belle épaisseur en bouche</i>   |     |
| Vallée du Rhône, Viognier 75cl   |     |
| <b>Crozes Hermitage «L'exception» domaine Melody</b>   | 34€ |
| <i>Notes florales et de fruits blancs soutenus par une belle minéralité</i>  |     |
| Vallée du Rhône, Marsanne et Roussane 75cl   |     |
| <b>Petit Chablis Domaine de Beaufume</b>   | 34€ |
| <i>Belle attaque fleurie et finale iodée, caractéristique du Chablis</i>   |     |
| Bourgogne, Chardonnay 75cl   |     |
| <b>Saint-Véran Domaine de la Creuze Noire</b>  | 34€ |
| <i>Nez floral et fruité, attaque puissante, belle longueur en bouche et grande fraîcheur</i>                                   |     |
| Bourgogne, Chardonnay 75cl   |     |
| <b>Figure Libre Chenin, Domaine Gayda</b>  | 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

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

### Rosé

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Château de Brégançon cru classé La Réserve</b>  | 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   |               |