

Aux Muses

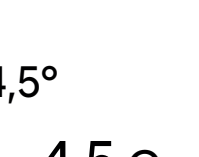
À boire

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€
Sirup à l'eau	3€
Limonade	3.5€
Diabolo	3.5€

Bière



La Brasserie du Pilat Girasole Blonde 4,6° / Saint Julien : Blanche, 4,5°	
Demi 25 cl (half pint)	4.5€
Pinte 50 cl (pint)	8€
Supp. sirup ou limonade	0.5€
IPA Les gens sérieux, 33cl, 6,5°	5.5€

Vin

(blanc, rouge, rosé)



Pour connaître le vin du jour s'adresser à notre équipe 5€/6.5€ 25€/30€

Blanc moelleux, Domaine Michel Gassier 6€ 30€

Long drinks



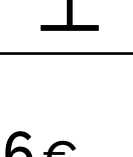
Pink Cooler — Crème de framboise, Prosecco, concombre <i>Raspberry liqueur, Prosecco, cucumber</i>	9.5€
Ambrato Mule — Martini Riserva, soda au gingembre, concombre <i>Martini Riserva, ginger beer, cucumber</i>	9.5€
Bissap Rocky — Martini Fiero, Infusion de fleurs d'hibiscus, citron vert <i>Martini Fiero, hibiscus herbal tea, lime</i>	9.5€
Apérol Spritz — Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange <i>Aperol, Prosecco, sparkling water, orange</i>	9.5€
Suzan Tonic — Suze, jus d'ananas, tonic et citron vert <i>Suze, pineapple juice, tonic, lime</i>	8.5€

Bulles



Prosecco	5€ 25€
Champagne Drappier Brut Nature	12€ 75€

Mocktails



Berry Berry Good — Sirup de framboise, infusion de fleurs d'hibiscus, citron vert et framboises <i>Raspberry syrup, hibiscus herbal tea, lime and raspberry</i>	6€
Ginger Sparkler — Sirup de cassis, jus de pomme, soda au gingembre, citron vert <i>Blackcurrant syrup, apple juice, ginger beer & lime</i>	6€
Coco Fizz — Sirup de coco, jus d'ananas, eau pétillante, citron vert <i>Coconut syrup, pineapple juice, sparkling water, lime</i>	6€

À manger jusqu'à 22h

Pommes de terre rôties à l'origan, sauce arrabiata  6€ <i>Roasted potatoes, oregano, arrabiata sauce</i>	
Petite assiette de charcuterie italienne 10€ <i>Assortment of Italian cold meats</i>	
Stracciatella, Olio di Serra, pistaches    12€ <i>Stracciatella, oil, pistachios</i>	
Petite assiette de fromages italiens   10€ <i>Italian cheeses</i>	
Olives Bella di Cerignola  5€ <i>Green Italian olives</i>	
Grande assiette mixte    20€ <i>Large platter of cured meats, cheeses and dips to share</i>	
Saucisson à la truffe d'été 12€ <i>Truffle sausage</i>	
Caviar d'aubergines, ail et thym frais  8€ <i>Eggplant caviar, garlic and thyme</i>	

Liste des allergènes

 gluten	 fruits à coques / nuts
 crustacés / crustaceans	 céleri / celery
 œufs / eggs	 moutarde / mustard
 poissons / fish	 sésame
 arachides / peanut	 sulfites
 soja / soy	 lupins / lupines
 lait / milk	 Mollusques / shellfish
	 Végétarien  Vegan

La cave

Blanc

Sixtus 2017, Vignoble de Seyssuel 32€ <i>Vin doux et fruité, belle épaisseur en bouche</i> Vallée du Rhône, Viognier 75cl	
Saint Peray « Roussane » Domaine du Tunnel 46€ <i>Belle complexité aromatique avec des notes d'herbe humide, d'amande fraîche</i> Vallée du Rhône, Roussane 75cl	
Chablis Domaine de Beaufume 33€ <i>Belle attaque fleurie et finale iodée, caractéristique du Chablis</i> Bourgogne, Chardonnay 75cl	
Montagny 1^{er} cru « les Coères » Maison de Montille 42€ <i>Nez légèrement boisé, bouche fraîche et minérale. Belle acidité</i> Bourgogne, Chardonnay 75cl	
Santenay 1^{er} cru « Les Gravières » Domaine Borgeot 66€ <i>Vin vif, notes de fruits croquants, finale minérale, tranchante</i> Bourgogne, Chardonnay 75cl	
AOC Touraine « Clé de sol » La Grange Tiphaine 31€ <i>Attaque légèrement acide, bouche ronde et fruitée</i> Loire, Chenin 75cl	

Rouge

Château le Puy, « Emilien » 2016 37€ <i>De la noisette au nez, la bouche est fruitée, veloutée : un OVNI</i> Bordeaux, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Malbec et Carménère 75cl	
Saint Joseph « Ro-Rée » Louis Chèze 33€ <i>Belle expression fruitée de la Syrah, vin franc et puissant</i> Vallée du Rhône, Syrah 75cl	
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	
Cornas « Rebelle », David Reynaud 56€ <i>Vin fruité et rond, finale tannique. Nez légèrement fumé et notes de cuir</i> Vallée du Rhône, Syrah, 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	
Mercury « Les vignes de Maillonges » Michel Juillot 41€ <i>Notes boisées et épicées, puissant et long en bouche</i> Bourgogne, Pinot noir, 75cl	
Pommard « La vache », Domaine Christophe Violot- Guillemard 64€ <i>Attaque souple, notes de cassis et de sous-bois, tout en finesse</i> Bourgogne, Pinot noir, 75cl	
Pic Saint Loup « Olivette » Domaine clos Marie 32€ <i>Vin puissant et tannique. Arômes de tabac et fruits rouges confits</i> Languedoc, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre 75cl	
IGP Pays d'Oc « Chemin de Moscou », Domaine Gayda 31€ <i>Du soleil, des fruits rouges, tout en rondeur et en puissance</i> Languedoc, Syrah, Grenache, Cinsault 75cl	
Morgon Côtes du Py Stéphane Aviron 33€ <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