

Les Muses

Du mercredi au vendredi de 18h à 23h30
et le samedi de 14h à 23h30
(cuisine de 15h30 à 22h)

À boire

Soft

Sirop à l'eau	3 €
Diabolo	3,5 €
Badoit / Évian, 33 cl	4 €
Coca / Coca zéro, 33 cl	4 €
Fuze Tea, 25 cl	3,5 €
Limonade Garçon, 25 cl	3 €
Limonade Accent, 33 cl	4 €
Clémentine, romarin	
Infusion glacée Alain Milliat, 25 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 €
Grenade / Citron	

Mocktails

40 cl	6 €
Virgin Spritz : Crodino Biondo, eau pétillante, topping orange <i>Crodino Biondo, sprakling water, orange</i>	
Coco Fizz : Sirop de coco, jus d'ananas, eau pétillante, topping citron <i>Coconut syrup, pineapple juice, sparkling water, lemon</i>	
Winter Sunset : Sirop passion, jus d'abricot, tonic, topping citron <i>Passion syrup, apricot juice, tonic, lemon</i>	
Litchi Fizz : Sirop de litchi, jus de poire, eau pétillante, topping citron <i>Lychee syrup, pear juice, sparkling water, lemon</i>	
Cinnamon hug : Sirop de cannelle, jus de poire, jus d'abricot, eau pétillante <i>Cinnamon syrup, pear juice, apricot juice, sparkling water</i>	

Cidre

Otcho cider, 8° (Médaille d'or monde 2025 - production 100 % française)	
Demi 25 cl (<i>half pint</i>)	4,5 €
Pinte 50 cl (<i>pint</i>)	8 €

Bières

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

Cocktails

25 cl	9,5 €
Pink Cooler : Crème de framboise, Prosecco, topping citron vert <i>Raspberry liqueur, Prosecco, lime</i>	
Purple rain : Crème de cassis, Prosecco, topping citron vert <i>Blackcurrant liqueur, Prosecco, lime</i>	
Amorini : Martini blanc, sirop de framboise, tonic, topping orange <i>Martini Riserva, raspberry syrup, tonic, orange</i>	
Love spritz : Martini Fiero, sirop de cerise, Prosecco, eau pétillante, topping citron vert <i>Martini Fiero, cherry syrup, Prosecco, sparkling water, lime</i>	
Aperol Spritz : Aperol, Prosecco, eau pétillante, topping orange <i>Aperol, Prosecco, sparkling water, orange</i>	
lime spritz : Martini blanc, Prosecco, eau pétillante, jus de citron, topping citron vert <i>Martini Riserva, Prosecco, sparkling water, lemon juice, lime</i>	
Winter Spritz : Martini Rosso, cannelle, Prosecco, eau pétillante, topping orange <i>Martini Rosso, cinnamon, Prosecco, sparkling water, orange</i>	
Hugo Spritz : Liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante, topping citron vert <i>Elderberry liqueur, Prosecco, sparkling water, lime</i>	
Hugo Pearl : Liqueur de sureau, jus de poire, limonade, jus de citron, topping citron vert <i>Elderberry liqueur, pear juice, lemonade, lemon juice, lime</i>	
Apple roll : Martini Rosso, cannelle, jus de pomme, eau pétillante, topping orange <i>Martini Rosso, cinnamon, apple juice, sparkling water, orange</i>	
Cocktail du jour : sur inspiration du bar	8 €
Kir : cassis / framboise / châtaigne	6,5 €
Kir royal : cassis / framboise / châtaigne.	16 €
Spritz Champagne	16 €

La cave

Rosé du moment	6€	
Viognier Gourmand, Domaine Michel Gassier	6€	30€
IGP Côtes-De-Gascogne JOY, Domaine Saint-André	6,5€	35€

Bulles

Bulles

Prosecco	6 €	30 €
Champagne Vranken Pommery Brut nature	12 €	75 €
Vranken Pommery Apanage Brut	16 €	90 €

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 Élodie Balme	30 €
Notes persistantes de fruits mûrs et touches florales. Grenache, Syrah, Carignan, 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 Francois 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 €
<i>Green Italian olives</i> (vg)	
Tapenade d'olive noire	8 €
<i>Black olive dip</i> (vg)	
Tartinade de potimarron à l'huile de truffe	8 €
<i>Pumkin cream, truffle oil</i> (v,5,8,7)	
Pommes de terre persillées et cervelle de canut	8 €
<i>Potatoes and parsley, flavored cream</i> (v,7)	
Assortiment de fromages lyonnais	10 €
<i>Fench cheese</i> (v,7,8)	
Petite assiette de charcuterie lyonnaise	10 €
<i>Assortment of French cold meats</i> (8,11,12)	
Tartine de Saint-Marcellin entier au four, bouquet de mâche	12 €
<i>Grilled Saint-Marcellin toast</i> (v,1,7,10)	
Grande assiette mixte	20 €
<i>Large plater of cold meats and Italian cheese</i> (7,8,11,12)	

Boissons chaudes (samedi après-midi uniquement)

Expresso	2,5 €
Allongé	2,5 €
Noisette	3 €
Café au lait	3,5 €
Double	4 €
Thé	3 €
Chocolat chaud	4,5 €
Lait végétal	0,5 €
Gourmandise sucrée du jour	3,5 €

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/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.
Toutes nos viandes sont d'origine française ou italienne.
Nos cafés sont issus du commerce équitable.