

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, sparkling 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>Litchi 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 €
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	
(contient des sulfites)	
Pour connaître le vin ou le cocktail du jour, s'adresser à notre équipe.	

	verre	bouteille
	12 cl	75 cl
Vins du jour	5 €	25 €
.....	6,5 €	30 €
Rosé du moment	6 €	
Viognier Gourmand, Domaine Michel Gassier	6 €	30 €
IGP Côtes-De-Gascogne JOY, Domaine Saint-André	6,5 €	35 €
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 €	
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		
Coteaux du Lyonnais « cuvée Ultreia », Domaine Francois Villard	52 €	
Notes de fruits rouges et une pointe d'épice. Syrah, 75 cl		
Crozes-Hermitage « Certitude », Domaine Francois Villard	52 €	
Notes de fruits rouges et une pointe d'épice. Syrah, 75 cl		
Rouge		
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		
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 (9) céleri/celery
(2) crustacés/crustaceans (10) moutarde/mustard
(3) œufs/eggs (11) sésame/sesame
(4) poissons/fish (12) sulfites
(5) arachides/peanut (13) lupins/lupines
(6) soja/soy (14) mollusques/shellfish
(7) lait/milk (v) végétarien/vegetarian
(8) fruits à coques/nuts (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.

Les Muses