

Les Muses

À boire

Soft



Jus de fruits Alain Millat	4.5 €
<i>Pomme, pêche, abricot, fraise, tomate</i>	
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 €
Lemonaid Fruits de la passion	4.5 €
Lemonaid Orange sanguine	4.5 €

Mocktails



40 cl 6 €

Berry Berry Good : Sirop de framboise, infusion de fleurs d'hibiscus, citron vert et framboises
Raspberry syrup, hibiscus herbal tea, lime and raspberry

Ginger Sparkler : Sirop de cassis, jus de pomme, soda au gingembre, citron vert
Blackcurrant syrup, apple juice, ginger beer, lime

Coco Fizz : Sirop de coco, jus d'ananas, eau pétillante, citron vert
Coconut syrup, pineapple juice, sparkling water, lime

Fresh Basil : Sirop de basilic, jus de fraise, limonade
Basil syrup, strawberry juice, lemonade

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 €

IPA, Les gens sérieux, 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, concombre
Raspberry liqueur, Prosecco, cucumber

Summer Spritz : Aperol, sirop de melon, Prosecco, eau pétillante, orange
Apérol, melon syrup, Prosecco, sparkling water, orange

Amorini : Martini blanc Riserva, sirop de framboise, tonic, orange
Martini Riserva, raspberry syrup, tonic water, orange

Ambrato Mule : Martini blanc Riserva, soda au gingembre, concombre
Martini Riserva, ginger beer, cucumber

Bissap Rocky : Martini Fiero, infusion de fleurs d'hibiscus, citron vert
Martini Fiero, hibiscus herbal tea, lime

Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange
Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

Apple Mule : Crème de framboise, ginger beer et jus de pomme
Raspberry liqueur, ginger beer, apple juice

Red Tonic : Martini blanc, jus de fraise, tonic
Martini, strawberry juice, tonic

Lime spritz : Martini blanc, prosecco, citron vert 8 €
Martini Riserva, prosecco, lime juice

Suze tonic : Suze, tonic et citron 8 €
Suze, tonic, lemon

Spritz Champagne 16 €

Pink Cooler Champagne 16 €

À manger jusqu'à 22h

Assortiment de fromages italiens 7 8 ✨ 10 €
Italian cheese

Burrata, pesto maison 7 8 ✨ 12 €
Burrata, home made pesto

Olives Bella du Cerignola ✨ 5 €
Green Italian olives

Petite assiette de charcuterie italienne 12 10 €
Assortment of italian cold meats

Grande assiette mixte 7 8 11 20 €
Large plater of cold meats and Italian meat

Jambon fumé en carpaccio 12 12 €
Smocked ham, lemon and olive oil

Tapenade d'olive noire ✨ 8 €
Black olive dip

La cave

(contient des sulfites)



12 cl



75 cl

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

Viognier Gourmand, Domaine Michel Gassier 6 € 30 €

Bulles



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

Blanc



Sixtus 2017, Vignoble de Seyssuel 36 €
Vin doux et fruité, belle épaisseur en bouche
Vallée du Rhône, Viognier, 75 cl

Crozes Hermitage «L'exception», Domaine Melody 34 €
Notes florales et de fruits blancs soutenus par une belle minéralité
Vallée du Rhône, Marsanne et Roussane, 75 cl

Petit Chablis, Domaine Chevallier 34 €
Belle attaque fleurie et finale iodée, caractéristique du Chablis
Bourgogne, Chardonnay, 75 cl

Saint-Véran, Domaine de la Creuze Noire 34 €
Nez floral et fruité, attaque puissante, belle longueur en bouche et grande fraîcheur
Bourgogne, Chardonnay, 75 cl

Figure Libre Chenin, Domaine Gayda 31 €
Robe jaune or aux reflets verts. Le nez, déjà ouvert, s'exprime sur des notes délicates d'acacia et de fleur d'oranger
Languedoc, Chenin, 75 cl

Rosé



Château de Brégançon cru classé La Réserve 75 cl : 34 €
150 cl : 70 €

Notes de fruits exotiques et petits fruits rouges, bouche fraîche avec des arômes de pamplemousse. Un vin fin, idéal à l'apéritif
Côtes de Provence Grenache, Cinsault

Rouge



Saint Joseph «Poivre et sel», François Villard 33 €
Belle expression fruitée de la Syrah, vin franc et puissant
Vallée, du Rhône, Syrah, 75 cl

Vin de pays du Vaucluse, Domaine des Tours 44 €
Vin gourmand, bouche dense et solaire, des arômes de fruits rouges et noirs
Vallée du Rhône, Grenache, Syrah, Cinsault, Merlot, 75 cl

Côte de nuits villages «Les Chaillots», Domaine Gachot-Monnot 33 €
Vin souple et léger aux beaux arômes de fruits rouges
Bourgogne, Pinot noir, 75 cl

IGP Pays d'Oc «Chemin de Moscou», Domaine Gayda 39 €
Du soleil, des fruits rouges, tout en rondeur et en puissance
Languedoc, Syrah, Grenache, Cinsault, 75 cl

Moulin à vent «Héritage», Domaine Paul Janin 31 €
Arômes de fruits rouges, belle concentration et tannins soyeux
Beaujolais, Gamay, 75 cl

Liste des allergènes

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 gluten | 8 fruits à coques / nuts |
| 2 crustacés / crustaceans | 9 céleri / celery |
| 3 œufs / eggs | 10 moutarde / mustard |
| 4 poissons / fish | 11 sésame |
| 5 arachides / peanut | 12 sulfites |
| 6 soja / soy | 13 lupins / lupines |
| 7 lait / milk | 14 mollusques / shellfish |

✨ Végétarien ✨ Vegan