

# Les Muses

**Du mardi au vendredi de 18h à 23h30 et le samedi de 14h à 23h30**

## À boire

### Soft

Sirop à l'eau. ....	3 €
Diabolo. ....	3,5 €
Badoit / Évian, 33 cl. ....	4 €
Coca / Coca zero, 33 cl. ....	4 €
Limonade Accent, 33 cl. ....	4 €
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 €
Fuze Tea, 33 cl. ....	4,5 €

### Cidre

Otcho Cider, 33cl, 8° . . . . .	5,5 €
---------------------------------	-------

### Bières

#### La Brasserie du Pilat

Girassole Blonde, 4,6°	
Demi 25 cl (half pint). . . . .	4,5 €
Pinte 50 cl (pint). . . . .	8 €
Saint-Julien Blanche	
Demi 25 cl (half pint). . . . .	4,5 €
Pinte 50 cl (pint). . . . .	8 €
Mad max, ambrée, 33 cl, 5,5°. . . . .	5,5 €
Kornack, IPA, 33 cl, 6,5°. . . . .	5,5 €
Blonde sans alcool « Edmond », 33 cl, 0,5°. . . . .	5,5 €
Supp. sirop ou limonade. . . . .	0,5 €

### Cocktails

20 cl. . . . .	9,5 €
----------------	-------

#### Summer Spritz

Aperol, sirop de melon, Prosecco, eau pétillante, orange  
*Aperol, melon syrup, Prosecco, sparkling water, orange*

#### Hugo spritz

Liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante  
*Elderflower liqueur, Prosecco, sparkling water*

#### Love Spritz

Martini Fiero, sirop de cerise, Prosecco, eau pétillante  
*Martini Fiero, cherry syrup, Prosecco, sparkling water*

#### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, eau pétillante  
*Aperol, Prosecco, sparkling water*

#### Lime spritz

Martini blanc, prosecco, eau pétillante, jus de citron vert  
*Martini Riserva, prosecco, sparkling water, lime juice*

#### Pink Passao

Passoa, rosé, jus d'ananas, citron vert  
*Passoa, rosé, pineapple juice, lime*

#### Dolce vita

Martini rosé, crème de framboise, vin blanc  
*Raspberry liqueur, Prosecco, white wine*

#### Amorini

Martini blanc, sirop de framboise, tonic  
*Martini, raspberry syrup, tonic water*

#### Litchi lagoon

Soho, martini rosé, sirop de litchi et jus de citron vert  
*Soho, martini rosato, litchi syrup and lime juice*

#### Pommery x Muses

Champagne Pommadour, liqueur de framboise et foam framboise citron . . . . . 12€  
*Champagne Pommadour, raspberry liqueur and raspberry lime foam*

#### Cocktail du jour

Sur inspiration du bar . . . . . 8 €

**Kir**: cassis / framboise . . . . . 6,5 €

**Spritz Champagne**. . . . . 16 €

**Kir royal**: cassis / framboise . . . . . 16 €

### Mocktails

25 cl. . . . .	7 €
----------------	-----

#### Virgin Spritz

Crodino Biondo, eau pétillante, orange  
*Crodino Biondo, Sprakling water, orange*

#### Rouge Thalia

Gin sans alcool, bissap, citron, mousse framboise  
*Alcohol-free gin, bissap, lime, raspberry foam*

#### Apple Velvet

Jus de pomme, citron, sirop cannelle, mousse framboise  
*Apple juice, lime, cinnamon syrup, raspberry foam*

#### Coco Fizz

Sirop de coco, jus d'ananas, eau pétillante  
*Coconut syrup, pineapple juice, sparkling water*

#### Fresh Basil

Sirop de basilic, jus de fraise, eau pétillante, jus de citron vert  
*Basil syrup, strawberry juice, sparkling water, lime juice*

## 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 €	28 €
Viognier Gourmand, Domaine Michel Gassier . . . . .	6 €	30 €
IGP Côtes-De-Gascogne JOY, Domaine Saint-André . . . . .	6,5 €	35 €

### Bulles

<b>Prosecco</b> . . . . .	6 €	30 €
---------------------------	-----	------

**Champagne Pommery Pommadour**  
Reserve Brut . . . . . 12 € . . . . . 75 €

**Champagne Pommery Apanage**  
Blanc de blanc . . . . . 16 € . . . . . 95 €

### 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 Elodie Balme . . . . . 30 €**

Notes persistantes de fruits mûrs et touches florales. Grenache, Syrah, Carignan, 75 cl

**Vérité de terroir, Domaine la Gordanne . . . . . 30 €**

Tanins velouté et notes fruités. Grenache, Cabernet sauvignon, 75 cl

**Coteaux du Lyonnais « cuvée Ultraia », 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

### Le samedi à partir de 15h30

Toutes nos viandes et nos œufs sont d'origines européennes (France, Italie).

**Olives Bella du Cerignola . . . . . 5 €**

*Green Italian olives*

(vg)

**Tapenade d'olive noire . . . . . 8 €**

*Black olive dip*

(vg)

### Salade estivale

melon, pastèque, tomate cerise, fraise, menthe et basilic. . . . . 8 €

*Melon, watermelon, cherry tomatoes, strawberry, mint, basil*

(vg)

### Part de Pala du jour

(pizza romaine) . . . . . 6 €

*Slice of Pala of the day (Roman pizza)*

(1, 2, 4, 5, 7, 12)

### Assortiment de fromages italiens . . . . . 10 €

*Italian cheese*

(v, 7, 8)

### Petite assiette de charcuterie italienne . . . . . 10 €

*Assortment of italian cold meats*

(8, 11, 12)

**Burrata crémeuse, pesto maison . . . . . 12 €**

*Burrata, homemade pesto*

(v, 7, 8)

**Grande assiette mixte . . . . . 20 €**

*Large plater of cold meats and Italian cheese*

(7, 8, 11, 12)

(v) végétarien/vegetarian  
(vg) végane/vegan

### Liste des allergènes

#### List of allergens

(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

Prix nets, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.