

Les 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	3.9 €
Sirop à l'eau	3 €
Limonade	3.5 €
Diabolo	3.5 €

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)	7.5 €
Supp. sirop ou limonade	0.5 €
IPA Les gens sérieux, 33cl, 6,5°	5.5 €
Blonde sans Alcool «Edmond» 33cl, 0,5°	5.5 €

Vin

(blanc, rouge, rosé)



Pour connaître le vin du jour s'adresser à notre équipe 4.5 €/6 € 25 €/30 €

Viognier Gourmand, Domaine Michel Gassier 6 € 30 €

Cocktails



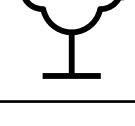
Pink Cooler — Crème de framboise, Prosecco, concombre <i>Raspberry liqueur, Prosecco, cucumber</i>	8 €
Ambrato Mule — Martini Riserva, soda au gingembre, concombre <i>Martini Riserva, ginger beer, cucumber</i>	8.5 €
Go Nuts — Crème d'amandes, earl grey, citron <i>Almond liquor, earl grey tea, lime</i>	8 €
Apérol Spritz — Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange <i>Aperol, Prosecco, sparkling water, orange</i>	8.5 €
Suze tonic — Suze, tonic et citron <i>Suze, tonic, lemon</i>	6.5 €

Bulles



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

Mocktails



Ginger Sparkler — Sirop de cassis, jus de pomme, soda au gingembre, citron vert <i>Blackcurrant syrup, apple juice, ginger beer & lime</i>	5 €
Earl — Sirop de poire, thé earl grey, citron, <i>Pear syrup, earl grey tea, lemon</i>	5 €
Litchi fizz — Sirop de litchi, jus de pamplemousse, eau pétillante <i>Litchi syrup, rgapefruit juice, sparkling water</i>	5 €

À manger jusqu'à 22h

Pommes de terre rôties au thym frais	5 €
Petite salade d'automne, châtaignes et champignons	6 €
Cervelle de canuts maison	6 €
Petit saucisson pistache en brioche de la maison Sibilia	12 €
Saint Marcellin de la mère Richard	6,5 €
Petit assortiment de charcuterie Sibilia	9 €
Grande assiette à partager (St Marcellin entier, assortiment de charcuterie, cervelle de canut)	19 €

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	
Sancerre « Les denisottes », Domaine Claude Riffault 39 € <i>Notes de vanille, citron vert, structure puissante et minérale</i> Loire, Sauvignon 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 « Poivre et sel » François Villard 33 € <i>Belle expression fruitée de la Syrah, vin franc et puissant</i> Vallée, du Rhône, Syrah 75 cl	
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	
Mercrey « 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	
Moulin à vent « Héritage », Domaine Paul Janin 31 € <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