

Aux 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° / Saint Julien : Blanche, 4,5°	
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€

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€

Long drinks



Pink Cooler — Crème de framboise, Prosecco, concombre 8€
Raspberry liqueur, Prosecco, cucumber

Ambrato Mule — Martini Riserva, soda au gingembre, concombre 8.5€
Martini Riserva, ginger beer, cucumber

Bissap Rocky — Martini Fiero, infusion de fleurs d'hibiscus, citron vert 8.5€
Martini Fiero, hibiscus herbal tea, lime

Apérol Spritz — Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange 8.5€
Aperol, Prosecco, sparkling water, orange

Suzan Tonic — Suze, jus d'ananas, tonic et citron vert 8.5€
Suze, pineapple juice, tonic, lime

Bulles



Prosecco 5€ 25€

Champagne Drappier Brut Nature 12€ 75€

Mocktails



Berry Berry Good — Sirop de framboise, infusion de fleurs d'hibiscus, citron vert et framboises 5€
Raspberry syrup, hibiscus herbal tea, lime and raspberry

Ginger Sparkler — Sirop de cassis, jus de pomme, soda au gingembre, citron vert 5€
Blackcurrant syrup, apple juice, ginger beer & lime

Coco Fizz — Sirop de coco, jus d'ananas, eau pétillante, citron vert 5€
Coconut syrup, pineapple juice, sparkling water, lime

À manger jusqu'à 22h

Burrata, Olio di Serra 12€
Burrata, premium olive oil

Petite assiette de charcuterie italienne 9€
Assortment of Italian cold meats

Légumes antipasti 6€
Antipasti

Petite assiette de fromages italiens 10€
Italian cheese

Olives Bella du Cerignola 5€
Green Italian olives

Grande assiette à partager 18€
Large plater of cured meats, cheeses and dips to share

Tapenade, crema di carciofi, bomba pugliese, Olio di Serra 8€
Italian dips to share

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
- 12 sulfites
- 13 lupins / lupines
- 14 Mollusques / shellfish

Végétarien Vegan

La cave

Blanc

Sixtus 2017, Vignoble de Seyssuel 32€

Vin doux et fruité, belle épaisseur en bouche

Vallée du Rhône, Viognier 75cl

Saint Peray « Roussane » Domaine du Tunnel 46€

Belle complexité aromatique avec des notes d'herbe humide, d'amande fraîche

Vallée du Rhône, Roussane 75cl

Chablis Domaine de Beaufume 33€

Belle attaque fleurie et finale iodée, caractéristique du Chablis

Bourgogne, Chardonnay 75cl

Montagny 1^{er} cru « les Coères » Maison de Montille 42€

Nez légèrement boisé, bouche fraîche et minérale. Belle acidité

Bourgogne, Chardonnay 75cl

Santenay 1^{er} cru « Les Gravières » Domaine Borgeot 66€

Vin vif, notes de fruits croquants, finale minérale, tranchante

Bourgogne, Chardonnay 75cl

AOC Touraine « Clé de sol » La Grange Tiphaine 31€

Attaque légèrement acide, bouche ronde et fruitée

Loire, Chenin 75cl

Sancerre « Les denisottes », Domaine Claude Riffault 39€

Notes de vanille, citron vert, structure puissante et minérale

Loire, Sauvignon 75cl

Rouge

Château le Puy, « Emilien » 2016 37€

De la noisette au nez, la bouche est fruitée, veloutée : un OVNI

Bordeaux, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Malbec et Carménère 75cl

Saint Joseph « Poivre et sel » François Villard 33€

Belle expression fruitée de la Syrah, vin franc et puissant

Vallée du Rhône

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, 75cl

Cornas « Rebelle », David Reynaud 56€

Vin fruité et rond, finale tannique. Nez légèrement fumé et notes de cuir

Vallée du Rhône, Syrah, 75cl

Côte de nuits villages « Les Chaillots », Domaine Gachot-Monnot 33€

Vin souple et léger aux beaux arômes de fruits rouges

Bourgogne, Pinot noir, 75cl

Mercurey « Les vignes de Maillonges » Michel Juillot 41€

Notes boisées et épicées, puissant et long en bouche

Bourgogne, Pinot noir, 75cl

Pommard « La vache », Domaine Christophe Violot- Guillemard 64€

Attaque souple, notes de cassis et de sous-bois, tout en finesse

Bourgogne, Pinot noir, 75cl

Pic Saint Loup « Olivette » Domaine clos Marie 32€

Vin puissant et tannique. Arômes de tabac et fruits rouges confits

Languedoc, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre 75cl

IGP Pays d'Oc « Chemin de Moscou », Domaine Gayda 31€

Du soleil, des fruits rouges, tout en rondeur et en puissance

Languedoc, Syrah, Grenache, Cinsault 75cl

Moulin à vent « Héritage », Domaine Paul Janin 31€

Arômes de fruits rouges, belle concentration et tannins soyeux

Beaujolais, Gamay, 75cl

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