

Les Muses

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

À boire

Soft

Sirop à l'eau.....	3€
Limonade.....	3,5€
Diabolo.....	3,5€
Badoit / Évian 33 cl.....	4€
Coca / Coca zero 33 cl.....	4€
Infusion glacée Alain Milliat, 33 cl.....	4,5€
Jus de fruits Alain Milliat, 33 cl.....	4,5€
Pomme, pêche, abricot, fraise, tomate	
Lemonaid Fruits de la passion, 33 cl.....	4,5€
Lemonaid Orange sanguine, 33 cl.....	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

Black Pearl (grey) : Thé earl grey, purée de mûre, sirop de romarin, citron vert
Earl grey tea, blackberry puree, rosemary sirup, lime

Bières

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

Purple rain : crème de cassis, Prosecco, citron vert
Cassis liqueur, Prosecco, lime

Winter Spritz : Aperol, sirop de poire, Prosecco, eau pétillante, orange
Apérol, pear syrup, Prosecco, sparkling water, orange

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

Love spritz : Martini Fiero, sirop de cerise, Prosecco, eau pétillante, citron vert
Martini Fiero, cherry syrup, Prosecco, sparklingwater, lime

Tea time : crème de châtaigne, sirop d'abricot, thé earl grey
Chestnut liqueur, apricot syrup, Earl grey tea

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

Kir : cassis, framboise, châtaigne..... 6,5€

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€

À manger (jusqu'à 22h)

Toutes nos viandes sont d'origines européennes.

Olives Bella du Cerignola..... 5€
Green Italian olives (VG)

Houmous de betterave..... 8€
Beet hummus (8, 11, VG)

Petite assiette de charcuterie lyonnaise..... 10€
Assortment of Lyon cold meats (12)

Assortiment de fromages italiens et lyonnais..... 10€
Italian and regional cheese (7, 8, V)

Burrata, artichauts et pesto de persil plat..... 12€
Burrata, artichoke and homemade pesto (7, 8, V)

Wedges potatoes, sauce Jerk..... 12€
Wedges potatoes, Jerk sauce (5, 6, 8 V)

Saucisson brioche Sibilia, mayonnaise truffée..... 16€
Brioche sausage, truffle mayo (1, 3, 7, 10)

Grande assiette mixte..... 20€
Large plater of cold meats and cheese (7, 8, 11)

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€

Viognier Gourmand,
Domaine Michel Gassier..... 6€..... 30€

Bulles

Prosecco..... 6€..... 30€

Kir Royal Cassis..... 12€

Champagne
maison Vranken Pommery..... 12€..... 75€

Blanc

Sixtus 2017, Vignoble de Seyssuel..... 36€

Vin doux et fruité, belle épaisseur en bouche.
Vallée du Rhône, Viognier, 75 cl

AOC 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

AOC Petit Chablis, Domaine Chevallier..... 34€

Belle attaque fleurie et finale iodée,
caractéristique du Chablis.
Bourgogne, Chardonnay, 75 cl

AOC Saint-Véran, Domaine 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

AOC 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€

Des arômes de fruits rouges et noirs.
Vallée du Rhône, Grenache, Syrah, Cinsault,
Merlot, 75 cl

AOC 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

AOC 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	(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	—
(8) fruits à coques/nuts	(v) végétarien/vegetarian
	(vg) végane/vegan

Prix nets, service compris.

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