



## POUR COMMENCER

## COCKTAILS

### NEXT LEVEL MARGA

Tequila Olmeca, Grand Marnier, jus de citron vert, oleo saccharum, Mezcal

19€

### CRISTAL PIÑA

Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco aromatisée au choix : basilic ou fruits rouges

19€

### APPLE & SCOTCH

Whisky Monkey Shoulder, vinaigre de cidre, liqueur de pomme

21€

### DRIFTED NEGRONI

Gin Hendrick's Oasium, Campari, liqueur Noix de la Saint Jean

21€

### ZEUS

Laissez la chance au destin

21€

## MOCKTAILS

### ZESTE DE FOLIE

Jus frais d'orange, de citron et d'ananas, purée de yuzu

16€

### COFFEE LEMONADE

Café, jus de citron, sirop de caramel, Seven Up

16€





## ENTRÉES

Salade César, romaine, œuf BIO, parmesan, bacon et croûtons de focaccia au beurre d'anchois	25€
Supplément suprême de volaille rôtie (110gr)	+3€
Supplément crevettes marinées (110gr)	+5€
Salade de roquette aux artichauts crus, frites et crémeux, vinaigrette au citron	18€
Houmous de pois chiche à la crème de sésame, légumes crus et tortilla croustillante	16€
Aubergine grillée, sumac, feta de brebis, pickles et vinaigrette au sirop de grenade	18€



## PLATS

### COMFORT FOOD

Muse sandwich, suprême de volaille, bacon, tomates, œuf dur BIO, romaine, mayonnaise et frites	28€
Pinsa aux tomates crues marinées et mozzarella	22€
XXL Double bacon cheeseburger, steak haché BIO français (200gr), oignons, cheddar et frites	37€
Tacos d'échine de porc confit aux épices douces, salade d'herbes, sauce BBQ, guacamole et tomate salsa	26€

### POISSONS

Poisson entier du jour, accompagné d'une sauce vierge, panisses et cocotte de ratatouille de Provence	
Filet de loup à la plancha, déclinaison de courgettes de pays, vierge aux agrumes	36€
Tentacules de poulpe frit, piperade de poivrons aux olives taggiasche et aioli à l'encre de seiche	42€
Pavé d'espadon grillé, carpaccio de tomates aux câpres et citron, salade de roquette à la crème balsamique	32€



## DESSERTS

Feuilleté croustillant caramélisé, crémeux à la vanille de Madagascar BIO	14€
Coupe glacée aux fruits de saison, chips de meringue et chantilly maison	16€
Crème Chiboust semifreddo, sablé viennois et fruits rouges infusés à la verveine	14€



Salade de queues de langouste, cœur de sucrine, avocat, pamplemousse, sauce cocktail	42€
Fraîcheur de melon aux agrumes, chantilly de chèvre frais et basilic	22€
Pastèque marinée au soja, perles du Japon, pistaches et espuma mangue yuzu	18€
Salade de tomates de pays et fraises fraîches, burrata crémeuse et gel piment-balsamique	26€

### VIANDES

Filet de bœuf Aubrac (200gr), sucrine rôtie à l'huile d'ail, compoté de tomates aux olives et panisses	52€
Tataki de bœuf (160gr), sauce chimichurri, frites et salade	32€
Manchons de volaille caramélisés sauce BBQ, panko aux épices, frites et salade	24€
Moussaka d'agneau confit aux aubergines, salade d'oignons rouges, menthe fraîche et persil plat	26€

### PÂTES ET RIZ

Trofie cacio e pepe, truffe d'été et roquette	26€
Linguine à la langouste, stracciatella crémeuse et basilic frais	45€
Orecchiette à la sicilienne, carpaccio d'espadon et câpres	28€
Riz au sofrito d'oignons et légumes rôtis, mayonnaise à l'estragon	22€

### GARNITURES

Portion de frites	9€
Portion de panisses	10€
Cocotte de légumes de Provence	12€

Mousse au chocolat, streusel croustillant et sorbet cacao	14€
Fruits de saison	
Assiette de pastèque	22€
Assiette de fruits frais de saison	20€
Glaces et sorbets	
1 boule	6€
2 boules	10€
3 boules	14€



## BOISSONS



	VERRE	BOUTEILLE
<b>RHUM</b>		
Millonario 15 ans	18	250
Fair Belize BIO	18	250
Flor de Caña 12 ans	20	330
Zacapa 23	38	350
Appleton	18	250
<b>GIN</b>		
Prince Explorer	35	50cl/ 350
Hendrick's	18	250
Bartolomeo	20	330
Mare	18	250
Oli Gin	20	50cl/ 250
Roku	18	250
<b>VODKA</b>		
Grey Goose	18	250
Absolut	16	150
Belvedere	18	250
Belvedere Citrus	16	250
Fair Quinoa	18	250
<b>TEQUILA/MEZCAL</b>		
Casamigos Reposado	30	450
Casamigos Blanco	25	400
Casamigos Añejo	35	500
Mezcal Unión Espadín	18	250
<b>WHISKY</b>		
Monkey Shoulder	18	200
Oban 14 ans	25	300
Glenfiddich 12 ans	18	250
Woodford Rye	18	250
Macallan	25	350
<b>DIGESTIFS</b>		
Rémy Martin VSOP	22	250
Hennessy XO	58	700
Armagnac « Château de Lacquy » 17 ans	22	400
Calvados Drouin « Le Domfrontais »	22	400

## EAUX PLATES

**EVIAN, 1L** 9.5

L'eau des pluies et des neiges tombées dans les Alpes françaises est lentement filtrée pendant 15 ans par les roches cristallines.

**CHAUDFONTAINE, 1L** 12

Chaudfontaine est une eau minérale belge unique. Elle voyage pendant plus de 60 ans à travers différentes couches de roche, se chargeant progressivement de minéraux. Elle jaillit ensuite à sa source, au pied des Ardennes, où elle est récoltée et mise en bouteille.

## EAUX PÉTILLANTES

**BADOIT, 1L** 9.5

La source de Badoit est située dans une fissure volcanique profonde de 500 mètres à Saint Galmier, au cœur du Massif Central.

**CHAUDFONTAINE, 1L** 12

Chaudfontaine est une eau minérale belge unique. Elle voyage pendant plus de 60 ans à travers différentes couches de roche, se chargeant progressivement de minéraux. Elle jaillit ensuite à sa source, au pied des Ardennes, où elle est récoltée et mise en bouteille.

**CHATELDON, 75cl** 14

Chateldon se fit connaître à la cour des rois à Versailles pour ses vertus digestives. Issue du Puy-de-Dôme, Chateldon est une eau à la minéralité exceptionnelle et au goût raffiné.

## BARISTA SELECTION

Iced Matcha BIO 15

Iced coffee 15

Espresso 4.5

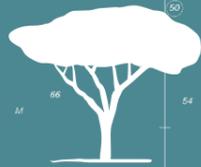
Double espresso 8

Cappuccino, Latte macchiato 8

Café américain 8

Latte Matcha BIO 15

Assortiment de thés et infusions 8



**muse**

MONTE-CARLO