

# Aux Muses

## À boire

### Soft



<b>Jus de fruits Patrick Font</b>	4
<b>Badoit</b>	4
<b>Evian</b>	3.5
<b>Coca ou Coca zero</b>	3.5
<b>Sirop à l'eau</b>	3
<b>Limonade</b>	3.5

### Bière beer



La Brasserie du Pilat	
<b>Demi (half pint)</b>	4
<b>Pinte (pint)</b>	7
<b>Bouteille (bottle)</b>	5.5
<b>Supp. sirop ou limonade</b>	0.5

### Vin blanc white wine



<b>Pour connaitre le vin du jour,</b>	4.5	25
<b>s'adresser à notre équipe</b>	6	30

<b>Viognier Gourmand,</b>	6	30
Domaine Michel Gassier <i>(sweet wine)</i>		

### Vin rouge red wine



<b>Pour connaitre le vin du jour,</b>	4.5	25
<b>s'adresser à notre équipe</b>	6	30

### Long drinks



<b>Pink Cooler</b> — Crème de framboise, Prosecco, concombre / <i>Raspberry liqueur, Prosecco, cucumber</i>	7.5
---	-----

<b>Ambrato Mule</b> — Martini Riserva, soda au gingembre, concombre / <i>Martini Riserva, ginger beer, cucumber</i>	8
---	---

<b>Bissap Rocky</b> — Martini Fiero, infusion de fleurs d'hibiscus, citron vert / <i>Martini Fiero, hibiscus herbal tea, lime</i>	8
---	---

<b>Apérol Spritz</b> — Apérol, prosecco, eau pétillante, orange / <i>Aperol, Prosecco, sparkling water, orange</i>	8
--	---

### Bulles bubbles



<b>Prosecco</b>	5	25
<b>Champagne Drappier Brut Nature</b>	12	75

### Mocktails



<b>Berry Berry Good</b> — Sirop de framboise, infusion de fleurs d'hibiscus, citron vert et framboise / <i>Raspberry syrup, hibiscus herbal tea, lime and rasperry</i>	5
--	---

<b>Ginger Sparkler</b> — Sirop de cassis, jus de pomme, soda au gingembre, citron vert / <i>Blackcurrant syrup, apple juice, ginger beer, lime</i>	5
--	---

<b>Floréal tonic</b> — Martini Floreal sans alcool, tonic, orange / <i>Martini Floreal alcohol-free, tonic, orange</i>	5
--	---

## À manger

<b>Courgettes rôties, makdous</b> <i>(petites aubergines farcies aux noix) / Roasted zucchini, makdous (stuffed mini eggplants)</i>	8
--	---

<b>Féta, tomates cerises caramélisées à la mélasse de grenade</b> <i>Feta cheese, caramelised cherry tomatoes with pomegranate molasses</i>	8
--	---

<b>Planche de charcuterie Italienne</b> <i>Italian charcuterie board</i>	12
---	----

<b>Batata Harra</b> <i>Spicy roasted potatoes</i>	5
--	---

<b>Tzatziki maison aux herbes fraîches, bouchées au kadaïf croustillant</b> <i>Homemade tzatziki with fresh herbs, crispy kadaf bites</i>	6
--	---

<b>Capocollo au Nero di Troia (charcuterie du Gargano)</b> <i>Curred meat from Gargano, Italy</i>	8
--	---

<b>Baba ganoush (dip d'aubergine)</b> <i>Baba ganoush (eggplant dip)</i>	6
---	---

<b>Olives Bella di Cerignola</b> <i>Green Italian olives</i>	5
---	---

<b>Charcuterie, fromage et dip, à partager</b> <i>Charcuterie, cheese and dip, to share</i>	17
--	----

## Liste des allergènes

- Gluten**
- Crustacés** / crustaceans
- œufs** / eggs
- poissons** / fish
- arachides** / peanut
- soja** / soy
- lait** / milk
- fruits à coques** / nuts
- céleri** / celery
- moutarde** / mustard
- sésame**
- sulfites**
- lupins** / lupines
- Mollusques** / shellfish

**Végétarien**

## La cave

### Blanc white wine

<b>Sixtus 2017, Vignoble de Seyssuel</b>	32
Vallée du Rhône, Viognier 75cl	

<b>Crozes Hermitage « aux Bêtises » 2018, David Reynaud,</b>	34
Vallée du Rhône, Marsanne/Roussane 75cl	

<b>Saint Peray « Roussane » 2018, Domaine du Tunnel,</b>	46
Vallée du Rhône, Roussane 75cl	

<b>Chablis vieilles vignes 2017, Maison Roche de Bellene,</b>	34
Bourgogne, Chardonnay 75cl	

<b>Montagny 1<sup>er</sup> cru « les Coères » 2016, Maison de Montille,</b>	42
Bourgogne, Chardonnay 75cl	

<b>Saint Aubin 1<sup>er</sup> cru « Derrière chez Edouard »</b>	66
Domaine Borgeot, Bourgogne, Chardonnay 75cl	

<b>AOC Touraine « Clé de sol » 2018, La Grange Tiphaine,</b>	31
Loire, Chenin 75cl	

<b>Sancerre « Les denisottes » 2018, Domaine Claude Riffault,</b>	38
Loire, Sauvignon 75cl	

<b>Montlouis Sur Loire « Les Tuffeaux » 2017, François Chidaine</b>	35
(demi sec), Loire, Chenin 75cl	

### Rouge Red wine

<b>Saint Joseph « Caroline » 2016, Louis Cheze</b>	33
--	----

<b>Côtes du Rhône « réserve 2013 »</b>	40
Château des Tours, Vallée du Rhône, Grenache, Cinsault, Syrah 75cl	

<b>Cornas « Rebelle » 2017, David Reynaud,</b>	56
Vallée du Rhône, Syrah, 75cl	

<b>Côte de nuits villages « Les Chaillots » 2017, Domaine Gachot-Monnot,</b>	33
Bourgogne, Pinot noir, 75cl	

<b>Mercrey « Les combins » 1<sup>er</sup> cru 2015, Michel Juillot,</b>	41
Bourgogne, Pinot noir, 75cl	

<b>Pommard « La vache » 2017, Domaine Christophe Violot-Guillemard,</b>	64
Bourgogne, Pinot noir, 75cl	

<b>Pic Saint Loup « Olivette » 2018</b>	32
Domaine clos Marie, Languedoc, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre 75cl	

<b>IGP Pays d'Oc « Chemin de Moscou » 2016, Domaine Gayda,</b>	31
Languedoc, Syrah, Grenache, Cinsault 75cl	

<b>« Emilien » 2016, Château le Puy,</b>	34
Bordeaux, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Malbec et Carménère 75cl	

<b>Moulin à vent « Héritage » 2017</b>	31
Domaine Paul Janin, Beaujolais, Gamay, 75cl	

### Rosé Rosé wine

<b>La réserve du château 2020,</b>	75cl	32
Château de Brégançon	150cl	65

Côtes de Provence cru classé, Grenache, Cinsault, Syrah		
---	--	--