

MUSE

Dans la mythologie grecque, Les Muses étaient considérées comme les gardiennes des Arts, Souvent source d'inspiration pour les artistes, nous vous souhaitons une excellente découverte...

FRAICHEUR D'ESPRIT

Atelier de crudités selon votre imagination – 29
Create your own salad

Crevettes marinées mangue et coriandre, panna cotta au lait de coco - 27
Marinated prawn with mango and fresh coriander, coconut milk panna cotta

Carpaccio de bœuf aux artichauts crus, pesto de basilic et copeaux de vieux Parmesan - 32
Beef carpaccio with fresh artichokes, basil pesto and Parmesan cheese shavings

Mosaïque de tomates oubliées, buratta crémeuse du Piémont au basilic frais (V) – 27
Mosaic of countryside tomatoes, Piedmont's creamy buratta cheese and fresh basil (V)

Assiette Espagnole de jambon Jabugo, Manchego et melon (P) - 30
Spanish platter with Jabugo ham, Manchego cheese and melon (P)

Avocat en copeaux, salade sucrine, pamplemousse rose et poivre rouge, vinaigrette olive mandarine (V) - 24
Avocado shavings with sucrine salad, pink grapefruit segments and red peppercorn, olive oil and tangerine dressing (V)

CÔTE PLANCHA

Calamars minute, sauce vierge, tomate cerise, basilic, olives noires et câpres – 36
Seared calamari with virgin sauce, cherry tomato, basil, black olives and capers

Dos de loup de mer, vinaigrette tiède, soja, gingembre et coriandre frais - 38
Sea-bass fillet served with soya sauce, ginger and fresh coriander dressing

Crevette sauvage géante '250gr' en papillon, croûte de persillade à l'anis et parmesan - 43
Wild giant shrimp '250gr' butterfly style, parsley crust, anise and parmesan cheese

Tagliata de bœuf du Piémont, beurre 'café de Paris' – 45
Piedmont's beef tagliata with 'Café de Paris' butter sauce

Medaillon de Veau teriyaki laqué au soja et saké – 41
Veal medallion glazed with teriyaki sauce

Socca aux légumes grillés, vinaigrette aux aromates (V) - 30
Chickpeas pancake 'Socca' topped with grilled vegetables (V)

EN GARNITURE

Mix de légumes snakés et croquants, Riz basmati, Pommes frites
Mix of crunchy vegetables, Basmati rice, French fries

*La plus belle Muse du monde ne peut suffire
à nourrir son homme [Alfred de Vigny]*

Prices in euros €, taxes and service included

N'hésitez pas à nous faire part de vos questions concernant les ingrédients spécifiques contenus dans nos plats.
Merci d'informer notre équipe de service pour toute intolérance ou allergie à prendre en considération lors de la préparation de votre commande.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform your order-taker of any special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request

Coquelet rôti citron romarin - 34
Cockerel roasted with lemon and fresh rosemary

Souris d'Agneau tandoori, raïta pomme, ananas et menthe fraîche - 36
Marinated lamb shank tandoori, raïta with apple, pineapple and fresh mint

EN GARNITURE

Légumes de la Riviera, Pommes de terre rôties à la lèche frite
Riviera vegetables and roasted potatoes

INSPIRATION SUR LE POUCE

Soupe du jour suivant le marché - 19
Daily soup following the market

Club sandwich bacon et poulet rôti à la broche (P) - 30
Triple decker club sandwich with roasted chicken and bacon (P)

Pizza Larvotto - 25
Tomate, fromage, jambon de Parme, champignons, olives et riquette (P)
Tomato, cheese, Parma ham, mushroom, olives and arugula salad (P)

Museburger (P) - 35
Bœuf grillé 200gr, bacon, sauce Thousand Island, marmelade d'oignons, vieux Comté dans un pain multicéréales
200gr grilled beef, bacon, Thousand Island sauce, onion marmalade, Comté cheese and multi cereals bread bun

Ailerons de volaille marinés aux épices, sauce thaï au piment - 27
Spicy marinated chicken wings served with Thai sweet chili sauce

Spaghetti ou Penne 1/1 - 28 1/2 - 18
Bolognaise, pistou (N/V), napolitaine (V) ou à la crème de champignons (V)
Bolognaise, pesto (N/V), tomatoes (V) or mushroom creamy sauce (V)

DOUCEURS D'UNE MUSE

Atelier de fruits de nos régions 1 pièce - 12 3 pièces - 24 Corbeille - 47
Riviera's fresh fruits assortment

Coupe glacée Pavlova aux fruits de saison - 15
Pavlova and seasonal fruits sundae

« Eclair santé » du jour (sans gluten, sans lactose et sans sucre) - 13
« Healthy Éclair » of the day (low gluten, lactose free and sugar free)

Le dessert du jour - 13
Dessert of the day

(P) : Contient du porc / Contain pork
(V) : Plat vegetarian / Vegetarian meal

Prices in euros €, taxes and service included

N'hésitez pas à nous faire part de vos questions concernant les ingrédients spécifiques conter
Merci d'informer notre équipe de service pour toute intolérance ou allergie à prendre en considération lors de la préparation de votre commande
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.
Please inform your order-taker of any special dietary requirements that we should be made aware of when preparing your menu request

