

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...

In the Greek mythology, Muses were considered as guardians of the arts.

Source of inspiration for the artists, we wish you an excellent discovery...

FRAICHEUR D'ESPRIT

Atelier de crudités selon votre imagination 28 €

Salad based on your own imagination

Saumon fumé taillé dans le dos du filet, salade de pommes de terre grenailles 26 €

crème acidulée à la ciboulette **Bio**

Smoked salmon, baby potatoes salad, sour cream sauce with chive

Carpaccio de Boeuf Wagyu, pistou de roquette sauvage, copeaux de parmesan 32 €

Carpaccio of Cobe beef, shavings of parmesan cheese

Fines tranches de jambon AOC Parme au melon Charentais (P) 25 €

Thin slices of Parma ham served with fresh Charentais melon (P)

Tomates grappes, mozzarella buffle, feuilles de roquette et vinaigrette au pistou (V) **Bio** 19 €

Tomatoes grapes, bufala mozzarella, roquet leaves and basilic dressing (V)

Assiette **M**éditerranéenne 26 €

Façon Mezze : Hoummos, Moutabal, Fattouch, Kebbe, Samboussek viande

Mediterranean dish / plate in Mezze style: Hoummos, Moutabal, Fattouch, Kebbe, meat Samboussek

Ou/Or

Végétarienne : Hoummos, Moutabal, Fattouch, Fallafel, Samboussek fromage

Vegetarian dish / plate in Mezze style: Hoummos, Moutabal, Fattouch, Fallafel, cheese Samboussek

SOUPES

Tous les jours suivant le marché (V) - Daily seasonal soups (V) 19 €

CÔTE PLANCHA

Calamars juste snackés, tomates cerises grappes et basilic vierge d'herbette à la citronnelle 40 €

Squid just roasted with cherry tomatoes and basil served, herb sauce with lemon grass

Bœuf **S**immental (250g) taillé dans le filet, marmelade d'échalote au vin rouge 42 €

Fillet of beef Simmental (250grs) red wine and shallots sauce

Dos de loup au poivre sauvage, jus vert d'herbette aux aromates 1/2 26€ - 1/1 36 €

Fillet of Sea bass with pepper served with aromatics herbs

Filet de poulet fermier façon **S**hish **T**aouk, croquant de concombre mariné 38 €

raita de yaourt à la menthe fraîche **Bio**

Organic Chicken fillet Shish Taouk style with cucumber and raita sauce with yoghurt and fresh mint

Grosses Gamberonnes en carapace, beurre d'ail au persil plat et jus de crustacés 39 €

King prawns, garlic and parsley butter with shellfish juice

Cœur de filet de saumon, sucrine snakée, vinaigrette de soja et wasabi **Bio** 36€

Salmon fillet, snaked salad, soya and wasabi dressing

EN GARNITURE



Mix de légumes snakés et croquants, **R**iz basmati, **G**rosses frites à la peau

Mix of crispy vegetables, Basmati rice, French fries

CÔTE BROCHE

Travers de porc laqué, jus du lèchefrite au curcuma (P) **Bio** 32€
Marinated porc spare ribs, BBQ sauce flavoured with curcuma (P)

Pilons de poulet landais à la moutarde fine **Bio** 29€
Marinated chicken legs with mustard cooked on the spit

Filet d'Agneau mariné aux épices orientales "Shaslik" 42€
Lamb fillet kebab style

EN GARNITURE

Légumes de la **R**iviera et pommes de terre rôties à la lèchefrite
Riviera Vegetables and roasted potatoes

INSPIRATION SUR LE POUCE

Club sandwich poulet rôti à la brêche (P) 28 €
Traditional Club sandwich with roasted chicken (P)

Pizza **L**arvotto (P) 23 €
Pizza Larvotto (P)

Hamburger ou cheeseburger, 200g de viande de bœuf grillé, oignon et cheddar dans un pain au sésame (N/P) 29€
Grilled burger or cheeseburger, onion and cheddar cheese with a sesam bread (N/P) - 200g

Wings de volaille marinés, sauce tomate au saté **Bio** 25 €
Marinated chicken wings with saté tomato sauce

Spaghetti ou **P**enne
Sauce au **P**istou (N/V), **B**olognaise, **N**apolitaine (V), crème de **C**hampignons aux herbes (V) 1/2 17 € - 1/1 27€
*Spaghetti or penne pasta
Pesto (N/V), Bolognese, tomato (V) or mushroom and herbs sauce (N/V)*

DOUCEURS D'UNE MUSE

Atelier de fruits de nos régions : 3 pièces 22 € - Corbeille 44 €
Selection of seasonal fresh fruits

Coupe **P**avlova **Bio** 15€
Meringue, fromage blanc, fraises fraîches, glace vanille
White meringue, cream cheese, fresh strawberries, vanilla ice cream

Tartes aux fruits du moment (N) 14 €
Fruit tart of the day (N)

Le **M**acaron aux saveurs du jour (N) 14 €
The daily flavours Macaroon (N)

La plus belle Muse du monde ne peut suffire à nourrir son homme

[Alfred de Vigny]

(N) : Contient des fruits à coques, Contain nuts, A base di noce
(P) : Contient du porc, Contain pork, A base di maiale
(V) : Plat vegetarian, vegetarian meal, piatto vegetariano



Si vous avez des restrictions alimentaires, que vous souhaitez un plat sans sel ou pauvre en cholestérol, veuillez vous adresser au Maître d'Hôtel.
If you have any food restrictions, that you wish a dish without salt or low cholesterol, please ask our Maître d'Hôtel.

Taxes et service inclus - Taxes and service included - Tasse e servizio inclusi