



LA MUSE
Restaurant

Nos entrées

BURRATA INFUSÉE AU PESTO ROSSO - 22€

Burrata infusée au pesto rosso, rosacée aux trois tomates
et crème balsamique

Burrata infused with Pesto Rosso, trio of balsamic-drizzled tomatoes

CARPACCIO DE NOIX DE BOEUF - 23€

huile d'olive, parsemé de copeaux de parmesan
et pignons de pin torréfiés.

*Beef Carpaccio with capers, coriander, olive oil, topped with Parmesan cheese
and Roasted Pine nuts*

TARTARE DE DAURADE - 28€

fruits de la passion, citron, gingembre et grenade

BREATHER TARTARE

PASSION FRUIT, LEMON, GINGER AND POMEGRANATE

LA SALADE DE POUPLE - 28€

tentacules de poulpes, persillade, huile d'olive extra vierge

THE POUPLE'S SALAD

Octopus tentacles, parsley, extra virgin olive oil

TARTARE DE SAUMON ET SA GUACAMOLE - 28€

Saumon frais, échalote, coriandre, avocat et citron vert

SALMON TARTARE AND GUACAMOLE

Fresh salmon, shallot, coriander, avocado and lime

LA CÉSAR - 22€

Cœur de sucrine, aiguillettes de poulet panées

Œufs durs, croutons, pignons de pain et parmesan

LA CÉSAR

Heart of sucrine, breaded chicken aiguillettes Hard-boiled eggs, croutons, pine nuts and parmesan

FRITURE DE CALAMARS ET DE CREVETTES - 28€

sauce tartare et salade

FRIED SQUID AND SHRIMP

Tartar sauce and salad

TIROPITA - 22€

Feta rôtie dans un feuilleté de pâte filo et miel

TIROPITA

Roasted feta in a puff pastry of filo and honey

Pâtes fraîches & Risotto

TAGLIATELLES AU DUO DE SAUMON - 30€

Saumon frais et fumé, tomates cerises

Tagliatelle with a duo of fresh and smoked salmon, cherry tomatoes

TAGLIATELLES "LA MUSE" DANS LA MEULE - 48€

Dans une meule de parmesan à table, crème de truffe, copeaux de parmesan et pétale de truffe noir

TAGLIATELLES "LA MUSE" IN THE MILLSTONE

In a parmesan wheel at the table, truffle cream, parmesan shavings and black truffle petal

RAVIOLIS - 26€

Ricotta, épinard, crème de gorgonzola, parmesan

Ravioli filled with ricotta and spinach, topped with Gorgonzola cream sauce, parmesan

RISOTTO SAFRAN SAINT JACQUES - 31€

Cuit dans une bisque de homard avec du safran,

Crevettes et noix de Saint-Jacques

Saffron Risotto cooked in lobster bisque, with shrimp and scallops

PENNE ALL'ARRABBIATA - 25 €

Ail, piment oiseau, tomate, basilic et huile d'olive

PENNE ALL'ARRABBIATA

garlic, bird pepper, tomato, basil and olive oil

Nos Viandes

TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE - 26€

tomates confites, olives, parmesan, pignons, œuf et basilic

Charolais Beef tartar with sun-dried tomatoes, olives, Parmesan, Pine nuts, and basil

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU ROMARIN - 38€

Rosemary-confit lamb shank

FILET DE BŒUF GRILLÉ (250G) - 42€

Sauce au choix / Grilled beef fillet

CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE (400G) - 38€

Milanese style veal chop

MAGRET DE CANARD AU MIEL D'AGRUMES - 35€

Duck breast with citrus honey

LA PIECE DU BOUCHER - 30€

Selon arrivage (250g)

THE BUTCHER'S PIECE (250g)

LE MAXI BOEUF BURGER - 27€

Double Steaks de bœuf, emmental, oignons caramélisés,
roquette, tomates, sauce maison

THE MAXI BEEF BURGER

Double beef steaks, emmental, caramelized onions, arugula, tomatoes, homemade sauce

"LA MUSE" BURGER - 29€

Bun noir, steak de bœuf, pastrami de bœuf, tomates, roquette, cornichons,
oignons caramélisés, cheddar, champignons, crème de truffe

"LA MUSE" BURGER

Black bun, beef steak, beef pastrami, tomatoes, arugula, pickles, caramelized onions, cheddar, mushrooms, truffle cream

Notre coup de cœur

pièce pour deux personnes / for two

CHATEAUBRIAND AUX MORILLES - 70€

Châteaubriand with morilles



Une garniture au choix est inclus pour chaque plat.*

Nos Garnitures

- Salade verte
- Riz Basmati parfumé
- Poêlée de légumes frais
- Pommes grenailles
- Purée Pomme de terre
- Frites maison

Nos Poissons

DOUBLE FILET DE DAURADE - 36€

Préparé à la florentine (farce d'épinard et ricotta)

DOUBLE SEA BREAM NET

Prepared with Florentine (spinach and ricotta stuffing)

PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ - 28€

rôti avec sa sauce caramélisée

LACQUER SALMON PAVEMENT

Roasted with its caramelized sauce

MAGNIFIQUES CREVETTES GÉANTES - 38€

Préparées à la provençale

Delicious Prawns prepared with lemongrass

NOIX DE SAINT JACQUES - 38€

Fondue de poireau et son jus de crustacés

Scallops, leek fondue, summer truffle petal, and reduction sauce

LOUP DE MER EN PORTEFEUILLE - 42€

Cœur d'artichaut et sauce vierge

WOLFFISH IN A WALLET

Artichoke court and virgin sauce

TENTACULES DE POULPE A LA GALICIENNE - 40€

poulpe grillé, paprika chinata, sel de guérande, pomme de terre et huile d'olive d'olive extra vierge

GALICIAN-DYE OCTOPUS TENTACLES

Grilled octopus, paprika chinata, guérande salt, potato and extra virgin olive oil

Une garniture au choix est inclus pour chaque plat.*

Nos Garnitures

- Salade verte
- Riz Basmati parfumé
- Poêlée de légumes frais
- Pommes grenaille
- Purée Pomme de terre
- Frites maisons

Nos Pizzas

MARGHERITA - 15€

Sauce tomate, fior di latte
Tomato sauce, fior di latte, fresh basil leaves

LA MUSE - 18€

Crème fraîche, Fior di latte, Burrata entière, roquette, tomates cerises
, pesto et pignons de pin
Cream, fior di latte, arugula, cherry tomatoes, pest and pine nuts

ORIENTALE - 16€

Sauce tomate, fior di latte, merguez, champignons et poivrons
Tomato sauce, fior di latte, merguez sausages, mushrooms and peppers

SALMONE - 20€

Sauce tomate, fior di latte, saumon fumé et persillade
Tomato sauce, fior di latte, fresh salmon and persillade

DI PARMA - 21€

Sauce tomate, fior di latte, jambon de parme, basilic frais et roquette
Tomato sauce, fior di latte, fresh basil and arugula

TROIS FROMAGES - 19€

Sauce tomate, fior di latte, gorgonzola, parmesan
Cream sauce, fior di latte, gorgonzola, parmesan and emmental

LA REINE - 19€

Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit et champignons de Paris frais
Tomato sauce, fior di latte, cooked ham and fresh button mushrooms

NAPOLITAINE - 18€

Sauce tomate, fior di latte, anchois et olives
Tomato sauce, fior di latte, anchovies, olives

NEPTUNE - 18€

Sauce tomate, fior di latte, thon et persillade
Tomato sauce, fior di latte, tuna, parsley

VÉGÉTARIENNE - 17€

Sauce tomate, aubergines, champignons, artichauts, poivrons doux, olives et persillade
Tomato sauce, eggplant, mushrooms, artichokes, sweet peppers, black olives and capers

QUATRE SAISONS - 18€

Sauce tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons, courgette, olives et câpres
Tomato sauce, fior di latte, cooked ham, mushrooms, zucchini, olives and capers

Nos Pizzas

TARTUFFA - 24€

Crème fraîche, fior di latte, crème de truffe, parmesan, roquette
Cream, fior di latte, truffle cream, parmesan, roquette

DIAVOLA - 19€

Sauce tomate, fior di latte, chorizo, olives
Tomato sauce, fior di latte, spicy salami, olives, tomatoes and chorizo

MELANZANE - 17€

Sauce tomate, fior di latte, aubergines grillées et persillade
Tomato sauce, fior di latte, grilled eggplant and parsley

Notre pâte à pizza et notre pain sont réalisés maison*
Toutes nos pizzas sont servies avec de l'origan - supplément 1.50€

Desserts

TOUS NOS DESSERTS SONT FAIT MAISON - 10€

ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE

PANNA COTTA : PASSION OU FRAISE

PANNA COTTA: PASSION OR STRAWBERRY

TIRAMISU : SPECULOS/OREO

MOELLEUX AU CHOCOLAT

CREME BRULÉE

BURNED CREAM

BABA AU RHUM

BABA WITH RUM

ASSIETTE DE FRUITS

FRUIT PLATE