

BE YOUR OWN MUSE

LA MUSE

CANNES



MORE THAN FOOD

MENU

TAPAS

CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE ET PASTRAMI – 23€

Pain de mie toasté, mozzarella fondante, carpaccio de truffe et pastrami de bœuf

Toasted bread, melted mozzarella, truffle carpaccio and beef pastrami

PLANCHE DE CHARCUTERIE – 24€

Assortiment de charcuteries sélectionnées

Selection of fine cured meats

PLANCHE DE FROMAGES – 25€

Sélection de fromages de saison

Selection of seasonal cheeses

SAMOUSSA ÉPICÉS FAÇON LA MUSE – 19€

Samoussas au bœuf accompagnés de la sauce du tigre

Spiced beef samosas served with tiger sauce

FINE FRITURES D'ENCORNETS ET DE CALAMARS – 24€

Accompagné de sa sauce tartare maison

Served with homemade tartar sauce

Let's start



ENTRÉES

BURRATA À LA FRAMBOISE - 24€

Burrata, trio de tomates, pesto, oignons rouges, pignons de pin et vinaigrette aux framboises

Burrata with three tomatoes, pesto, red onions, pine nuts and raspberries

SALADE CÉSAR - 25€

Salade romaine, poulet tenders, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons, œufs et oignons crispy

Romaine lettuce, crispy chicken tenders, parmesan shavings, cherry tomatoes, croutons, eggs and crispy onions

TARTARE DE SAUMON - 26€

Saumon frais, avocat, grenade, citron vert, billes de citron, échalote et aneth

Fresh salmon tartare with avocado, pomegranate, lime, finger lime pearls, shallots and dill

CARPACCIO DE POULPE - 27€

Poulpe finement tranché, sauce vierge aux trois agrumes, billes de citron et réduction de fruits exotiques

Thinly sliced octopus with citrus vinaigrette, finger lime pearls and exotic fruit reduction

SALADE DE LA MER - 33€

Gambas grillées, saumon fumé, émincé de poulpe, crème d'aneth, pamplemousse et avocat

Grilled prawns, smoked salmon, sliced octopus, dill cream, grapefruit and avocado



VIANDES

TIGRE QUI PLEURE - 37€

Bœuf mariné accompagné de légumes croquants aux trois sésames, cacahuète

Marinated beef served with crunchy vegetables and three sesame seeds, peanut

SOURIS D'AGNEAU LAQUÉE AU THYM - 41€

Souris d'agneau cuite à basse température, servie avec purée maison

Slow-cooked lamb shank glazed with honey, served with mashed potatoes

BALLOTINE DE POULET - 33€

Poulet farci aux noix, champignons et confit d'ail, purée vitelotte et jus corsé

Chicken ballotine stuffed with nuts, mushrooms and garlic confit, served with vitelotte mash and rich jus

ENTRECÔTE DE BŒUF (300 G) - 39€

Grillée à la minute, garniture au choix

Grilled ribeye steak (300g), served with your choice of side

be your own muse

VIANDES

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE - 26€

Câpres, moutarde à l'ancienne, servi avec frites et salade

Classic beef tartare with capers and whole grain mustard, served with fries and salad

MUSE BURGER - 26€

Buns, steak de bœuf, cheddar, oignons caramélisés, cornichons et tomate, sauce homemade by La Muse

Buns, beef patty, cheddar, caramelized onions, pickles and tomato, homemade sauce by La Muse

CÔTE DE BŒUF (500 G) - 69€

Grillée à la minute, garniture au choix

Grilled prime rib (500g), served with your choice of side

FILET DE BŒUF EN ÉCAILLES DE TRUFFE - 79€

Purée aux herbes et jus corsé au thym

Beef filet with truffle shavings, herb mash and thyme-infused jus

Signature by La Muse

POISSONS

DORADE EN CROÛTE D'ÉPICES – 31€

Brunoise de légumes façon ratatouille, sauce aux agrumes

Spiced sea bream with ratatouille-style vegetables and citrus sauce

SAUMON EN PAPILLON – 33€

Fondue de poireaux et beurre blanc

Butterflied salmon with leek fondue and beurre blanc

GAMBAS PERSILLÉES – 38€

Déglacées au citron et au cognac, servies avec riz ou légumes, tomates séchées et aïoli

Garlic prawns flambéed with lemon and cognac, served with rice or vegetables, sun-dried tomatoes and aioli

DOS DE CABILLAUD FAÇON MEUNIÈRE – 36€

Écrasé de pomme de terre, sauce poisson au curry et citronnelle

Mashed potatoes, curried fish sauce and lemongrass

SIDES & SAUCES

NOS ACCOMPAGNEMENTS - 7€

- LÉGUMES DE SAISON

Seasonal crunchy vegetables

- SALADE MESCLUN

Mesclun salad

- FRITES MAISON

Homemade fries

- RIZ PARFUMÉ

Fragrant rice

- PURÉE MAISON

Homemade mashed potatoes

- FRITES PDT DOUCE

Sweet potato fries

PURÉE TRUFFÉE +6€

Truffle mashed potatoes

NOS SAUCES - 3€

Nos accompagnements sont inclus avec nos viandes et poissons

SAUCE POIVRE

Pepper sauce

SAUCE FORESTIÈRE

Mushroom sauce

JUS DE VIANDE

Meat juice

food and more

PÂTES

LINGUINE AU SAUMON – 25€

Saumon, oignons rouges, tomates cerises, citron et ciboulette

Linguine with salmon, red onions, cherry tomatoes, lemon and chives

RIGATONI NAPOLITAINE BURRATA – 27€

Sauce tomate au miel, basilic, burrata fondante et pesto

Rigatoni with tomato sauce, honey, basil, creamy burrata and pesto

LINGUINE CARBONARA – 25€

Lardons, jaune d'œuf, parmesan, poivre noir et chips de bacon

Linguine carbonara with bacon, egg yolk, parmesan, black pepper and crispy bacon

RIGATONI À LA TRUFFE – 34€

Crème de truffe, parmesan et carpaccio de truffe

Rigatoni with truffle cream, parmesan and truffle carpaccio

DEMI HOMARD À LA PERSILLADE ET CITRON – 39€

Garni de linguine à la bisque de homard maison

Half a lobster with parsley and lemon, garnished with linguine in homemade lobster bisque



DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison

TIRAMISU CLASSIQUE MAISON – 12€

Recette traditionnelle italienne

Traditional homemade Italian tiramisu

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES – 12€

Mangue, fruits de la passion et coulis exotique

Pavlova with mango, passion fruit and exotic coulis

DÔME TATIN AUX POMMES – 12€

Pommes caramélisées, dôme fondant et glace au choix

Caramelized apple dome with your choice of ice cream

HÉRISSON DE TARTE CITRON MERINGUÉE – 12€

Légère et parfumée

Lemon meringue pie hedgehog

TOUT CHOCOLAT – 12€

Fondant au chocolat intense, cœur coulant

Intense chocolate fondant with a molten center

PLATEAU DE FRUITS DE SAISON – 19€

Fruits frais by la Muse

Fresh fruits by La Muse

signed by la muse