BE YOUR OWN MUSE

# LA MUSE

CANNES

MORE THAN FOOD

MENU

# TAPAS

## CROQUE-MONSIEUR À LA TRUFFE ET PASTRAMI - 21€

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 - 23€

Assortiment de charcuteries sélectionnées

*Selection of fine cured meats*

## PLANCHE DE FROMAGES - 24€

Sélection de fromages de saison

*Selection of seasonal cheeses*

## YAKITORI DE BOEUF -19€

pané dans du sesame et sa sauce aigre douce

*Beef yakitori*

## FINE FRITURE D'ENCORNETS ET DE CALAMARS - 23€

Accompagnée de sa sauce tartare maison

*Served with homemade tartar sauce*

Let's start

LA MUSE

# ENTRÉES

## BURRATA ÀU TROIS PERLES - 24€

Billes de balsamique , billes de pesto , billes de tomates , tomates cœur de bœuf , Buratta

*Balsamic balls, pesto balls, tomato balls, tomatoes, Buratta*

## 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 - 24€

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*

## CAMEMBERT RÔTI AU MIEL - 23€

herbes , Pastrami et croûtons

*Roasted camembert with honey, herbs, Pastrami and croutons*

## TARTARE DE THON - 26€

lait de coco , combawa , oignons rouges , coriandre et sésame

*Tuna tartare with coconut milk, combawa, red onions, coriander and sesame*

## TATAKI DE THON AU WASABI - 26€

nid de wakamé. Sauce thaï aux sésame

*Tuna tataki on its wakame n'est, wasabi. Thai sesame sauce*

Thanks

# VIANDES

## TIGRE QUI PLEURE - 36€

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 - 39€

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

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

## COTE DE VEAU FONDANTE - 39€

confite aux herbes pendant 3h.
Sauce aux cèpes et gratin daufinois

*Melting veal rib, candied with herbs for 3 hours. Porcini mushroom sauce and daufinois gratin*

## ENTRECÔTE DE BŒUF (300 G) - 37€

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 AU COUTEAU - 26€

Viande de bœuf 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 - 25€

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) - 64€

Grillée à la minute, garniture au choix

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

## CARRÉ D'AGNEAU DORÉ À LA POÊLE - 59€

enrobé d'une panure d'herbes fraîche .Avec frites de patate douce au paprika et son jus corsé à la menthe

*Pan-fried golden rack of lamb coated with a breading of fresh herbs, With sweet potato fries with paprika and its full-bodied mint juice*

Signature by La Muse

## TOMAHAWK (1 KG) - 99€

Grillée à la minute, garniture au choix

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

# POISSONS

## FILET DE DAURADE - 32€

Brunoise de légumes façon ratatouille, creme de citron

*sea bream with ratatouille-style vegetables and citrus sauce*

## MI CUIT DE SAUMON - 31€

laqué avec des légumes croquants au sésame

*Mi-cooked lacquered salmon with crunchy sesame vegetables*

## 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*

# SIDES & SAUCES

## NOS ACCOMPAGNEMENTS - 7€

- LÉGUMES DE SAISON
  *Seasonal crunchy vegetables*
- FRITES MAISON
  *Homemade fries*
- PURÉE MAISON
  *Homemade mashed potatoes*
- GRATIN DAUPHINOIS
  *Gratin dauphinois*
- SALADE MESCLUN
  *Mesclun salad*
- RIZ PARFUMÉ
  *Fragrant rice*
- FRITES PDT DOUCE
  *Sweet potato fries*
- RATATOUILLE MAISON
  *Homemade ratatouille*

PURÉE TRUFFÉE +6€

*Truffle mashed potatoes*

## NOS SAUCES - 3€

*Nos accompagnements sont inclus avec nos viandes et poissons*

SAUCE POIVRE

*Pepper sauce*

SAUCE AUX CEPES +1€

*Sauce with cepes*

JUS DE VIANDE

*Meat juice*

food and more

# PÂTES

## LINGUINE AU SAUMON - 27€

Saumon, oignons rouges, tomates cerises, citron et ciboulette

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

## RIGATONI NAPOLITAINE BURRATA - 28€

Sauce tomate au miel, basilic, burrata fondante et pesto

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

## LINGUINE CARBONARA - 26€

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*

## LINGUINE AU GAMBAS - 36€

Gambas, pousses d'épinards frais

*Linguine with prawns and fresh spinach sprouts*

LA MUSE

# 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*

## COOKIE GEANT DE LA MUSE - 14€

Cookie géant à la noix de macadamia et milka

*Giant cookie with macadamia nut and milka*

## 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 - 25€

Fruits frais by la Muse

*Fresh fruits by La Muse*

*signed by la muse*