

MUSE *le midi*

•••••
Découvrez la cuisine authentique de notre cheffe Aguyness
Une cuisine de brasserie aux influences afrocaribéennes

Du 15 au 19 avril 2024

Fast & Delicious (pour les gens pressés) - 13,5€

Un bun au choix + velouté du jour ou frites cajun (+2,5€)

Bun Pastrami (kasher)

cheddar, mayobab fumée, pickles concombres, salade verte

Bun Pleurotes

pleurotes, cheddar, mayobab fumée, pickles de concombres, salade verte

Fast & Delicious
à partir de
13,5€

**Entrée + Plat
ou Plat + Dessert**
17€

nos entrées

 Velouté de petits pois (lait d'amande) - 6€
Akras de morue & sauce pimentée - 8€

nos plats

Poulpe grillé, frites de pdT & ketchup hibiscus (*uniquement lundi*) - 16€
Filet de boeuf mi-cuit, purée de patate douce & ketchup hibiscus - 16€
Feijoada au cabillaud (*ragout de haricot noir*) - 16€
 Gnocchi de plantain à la crème de parmesan, épinards gombo - 15€

nos desserts

Mousse au chocolat - 6€
Fourme d'Ambert, *salade* - 7€
Pain perdu & ganache blanche (*à partir de mercredi*) - 8€

notre café gourmand - 7€ (hors formule)

Café ou Thé
Mini cookie 3 chocolats et pralin + mini mousse au chocolat

Découvrez
notre formule
anti-gaspi à emporter
Bowl + Boisson + Dessert
15€
sur commande le jour J
avant 11h



Accords mets/vins | Les conseils de la Cheffe

Notre côte de Gascogne 'Terre Basse' accompagne à merveille nos plats de poisson ou végétarien
Notre Bordeaux 'Chateau Caminade' accompagne parfaitement tous nos plats de viande

Toute l'équipe de **MUSE** vous souhaite une bonne journée

Tous nos prix sont en euros TTC et service compris.
Nous nous engageons à favoriser les achats responsables dans une démarche éthique et saine. Certaines références du menu peuvent différer en fonction du marché. Chaque midi, retrouvez nos formules anti-gaspi à emporter, des Bowl réalisés avec les restes !
A commander par téléphone le jour même avant 11h



MUSE

boissons

froid

Eaux - 50cl : 3€ | 1L 6€
Perrier 33cl - 3€
Citronnade maison 25cl - 4€
Sirop à l'eau (sirop Monin) 25cl - 2€
Diabolo (sirop Monin) 25cl - 3€
Jus frais 25cl (*pomme, orange, ananas, abricot*) - 3€

bière pression

Pelforth blonde 5,5%
malt, houblon, pomme, poire, amande
25cl : 3,5€ | 50cl : 6,5€

Pelican blonde 7,5%
riche, épicée, notes herbacées de coriandre
25cl : 4€ | 50cl : 7,5€

Gallia West IPA 6%
bière craft - intense, floral et résineux
25cl : 4€ | 50cl : 8€

vin

Verre | 25cl | 75cl

blanc

Terre Basse
IGP Côtes de Gascogne
4€ | 7€ | 20€

Sauvignon
IGP Touraine
6€ | 10€ | 29€

rosé

Campé d'Enroch
Domaine du Clos Gautier 2022, IGP Var
4€ | 7€ | 20€

Prosecco Mionetto
DOC Treviso
6€ | -- | 35€

rouge

Haut Guérin
Château Caminade 2021, AOC Bordeaux
4€ | 7€ | 20€

Altura
Domaine Pe.Sichel 2017, AOC Corbières
7€ | 12€ | 32€

chaud

expresso, noisette ou allongé - 1,5€

Café biologique du Brésil (notes de chocolat)

café crème - 2,5€

thé ou infusion Damman - 3€

Earl Grey | Thé vert menthe | Thé vert jasmin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tous nos prix sont en euros TTC et service compris.

Nous nous engageons à favoriser les achats responsables dans une démarche éthique et saine. Nos vins sont sélectionnés auprès de vignerons producteurs récoltants engagés dans l'agriculture raisonnée

Découvrez sur www.musesaintouen.com notre menu en table conviviale et notre programmation artistique en soirée.