

MUSE *le midi*

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

•••••
Du 25 au 29 mars 2024

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

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

Bun Pastrami (cashier)

cheddar, mayobab citronné, pickles concombres, salade verte

Bun Fromages

cheddar, fourme d'ambert, mayobab citronné, pickles de concombres, salade verte


**Fast &
Delicious**
à partir de
13,5€

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

•••••
nos entrées

-  Velouté de petits pois au lait d'amande - 6€
-  Feuilleté d'asperge verte, chèvre frais, vinaigrette passion - 8€

nos plats

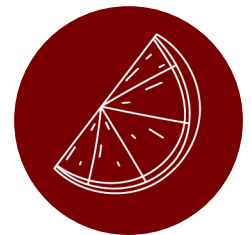
- Filet de boeuf sce arachide,
frites, salade - 16€
- Brandade de morue kreyol,
crème de persil (vin blanc) - 16€
-  Tourte sce végétale & salade,
chou embeurré, pleurotes, crémeux de patate douce violette, fourme d'ambert - 14€

nos desserts

- Pavlova dulce de leche, crème montée - 8€
- Fontainebleau (*fromage blanc monté mascarpone*) - 6€
coulis d'hibiscus pomme, cajou caramélisée

•••••
notre café gourmand - 7€ (hors formule)

- Café ou Thé
- Mini cookie 3 chocolats et pralin + Riz au lait coco et vanille de Madagascar



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

