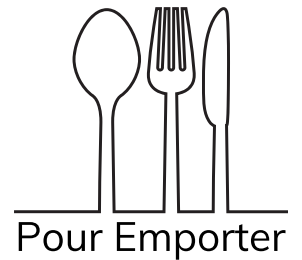


# la Muse

Bistro



## ENTRÉES

Arancinis (2) 10  
Risotto safran, Fromage Brebis, Sauce tomates rôties, Olives Kalamata

Bisque de Homard 10  
Bisque, rouille maison, Croûtons



## CARTE DES BOISSONS

\*Importation privée

### Vins Blancs

\*Chardonnay, André Goichot 22  
2018, Bourgogne, France

\*Pinot Grigio, "Castello Di Roncade" 20  
2018, Venezia DOC, Italie

\*Sauvignon blanc, De Lorenzi, 2018, Friuli 25  
DOC, Italie

### Vins Rouges

\*Cabernet-Sauvignon-Cabernet- Franc 20  
"Castello Di Roncade" 2018, Piave DOC, Italie

\*Merlot, "Oyster Bay", 2018 25  
Marlborough, Nouvelle-Zélande

\*Sangiovese, "Lona bona" 2019 23  
Romagna DOC, Italie

Bières et Cidre 6

*Nous remercions nos partenaires locaux!*

Moulin à saucisses, Ferme l'oiseau bleu  
Maison d'affinage Maurice Dufour, Pâtisserie  
Catherine Méra, Al Dente Traiteur

## PLATS

Tagliatelles de Homard 25  
Homard, Caviar Mujjol, Lard fermier  
Sauce crème, parmesan

Tagliatelles Bolognaise 20  
Sauce bolognaise, Chair de saucisse  
artisanale, Porc effiloché, Pesto

Penne Végétalienne 18  
Penne sans gluten, Champignons  
Oignons caramélisés, Amandes, Roquette  
Crème de soya

Boeuf Bourguignon 20  
Tagliatelles fraîches, Sauce au vin rouge  
Champignons, Oignons, Persil

Flammekueche Maison 12  
Sauce Crème, Lard fermier, Oignons  
Fromage Migneron, Huile de noix

Pizza Trois Fromages 12  
Sauce aux tomates rôties  
Mamirolle, Mozzarella, Brie

Pizza à la Viande 19  
Sauce bolognaise, Saucisse artisanale  
Porc effiloché, Pesto, Fromages

Pizza aux Champignons 15  
Sauce aux tomates rôties, mélange de  
Champignons poêlés, Pesto, Fromages

## DESSERTS

*Catherine Méra, pâtissière*

Pouding Chômeur 7

Étagé Chocolat et Caramel 7