



BISTRO LA MUSE

ENTRÉES

Entrée du moment	prix du marché
Potage du jour	8
Olives chaudes <i>Marinées au vin rouge, écorce d'orange & origan</i>	9
Bouchées de tartare de saumon <i>Duo de saumon, ciboulette, gingembre, citron</i>	16
Burratina <i>Tomates, basilic, zeste de citron</i>	20
Salade de betteraves <i>Fromage de chèvre, graines de citrouille, balsamique</i>	11
Tartare de boeuf <i>Assaisonnement du moment</i>	15
Terrine de foie gras de canard - signée Patrick Fregni <i>Chutney d'abricot, pain brioché</i>	28
Pétoncles pôelés <i>Beurre blanc, chorizo, céleri-rave</i>	23
Panier de pain (3) <i>Ciabatta, bretzel, olives & noisettes</i>	5



BISTRO LA MUSE

PLATS

Pavé de morue d'Alaska	30
<i>Tapenade d'olives noires, fumet à l'estragon, accompagnements du chef</i>	
Tartare de boeuf, assaisonnement du moment	32
<i>Frites, salade</i>	
Souris d'agneau braisée au porto	38
<i>Accompagnements du chef</i>	
Côte de porc grillée	28
<i>Salsa estivale, accompagnements du chef</i>	
Bavette de boeuf marinée au vin rouge	36
<i>Frites, salade</i>	
Mijoté végétalien	23
<i>Tofu, gourganes, champignons, tomates, pâtes sans gluten</i>	
Cuisse de canard confite	34
<i>Confiture d'oignons, canneberges et porto, accompagnements du chef</i>	
Linguine aux crevettes	28
<i>Sauce crème au vin blanc</i>	

DESSERTS

Vin blanc doux, Bio, "Passatempo", 2009, Toscane, Italie - 1,5 oz	15
Brownie au chocolat - Signé Titha Kantun	9
<i>Pacanes grillées, crème glacée vanille maison</i>	
Flan au caramel - Signé Titha Kantun	8
<i>Fromage de chèvre, fromage à la crème, crumble aux amandes</i>	
Sorbet du moment	7