

MUSE

YTL HOTELS

★★★★★

NOTRE CARTE DU DEJEUNER / LUNCH MENU

LES ENTRÉES/ STARTERS

- | | |
|---|-----|
| ❖ Le carpaccio de tomates anciennes | 30€ |
| Tomates finement taillées, huile de feuille de figuier, amande, olives de Nice, crumble au Parmesan | |
| <i>Finely cut tomatoes, fig leaf oil, almond, Nice olives, Parmesan crumble</i> | |
| ❖ Le melon de région | 35€ |
| Melon fraîchement taillé, jambon Serrano, stracciatella, huile de basilic | |
| <i>Freshly cut melon, Serrano ham, stracciatella, basil oil</i> | |
| ❖ La salade César | 30€ |
| Poulet grillé, romaine, sauce César aux anchois, œuf mimosa, bacon, Parmesan | |
| <i>Grilled chicken, romaine lettuce, anchovy Caesar dressing, mimosa egg, bacon, Parmesan</i> | |
| ❖ Le tataki de thon | 30€ |
| Thon en croûte de sésame délicatement saisi, légumes du soleil, sauce tataki, coriandre fraîche | |
| <i>Sesame-crusted tuna lightly seared, Mediterranean vegetables, tataki sauce, fresh coriander</i> | |
| ❖ Le panier de crudités | 29€ |
| Assortiment de légumes croquants accompagnés d'une sélection de sauces | |
| <i>A selection of crunchy vegetables served with an assortment of sauces</i> | |

Viandes d'origine française / Our meat originates from France

Prix nets en euros, service compris / Prices in euros including VAT and service charges

LES PLATS/ MAIN COURSES

- ❖ Le club poulet Muse 33€
Blanc de poulet, salade, tomate, Emmental, œuf, bacon, mayonnaise aux herbes
Chicken breast, lettuce, tomato, Emmental cheese, egg, bacon, herbed mayonnaise
- ❖ Le club saumon Muse 34€
Saumon gravlax, crème citronnée à l'aneth, concombre, œuf, salade
Gravlax salmon, dill and lemon cream, cucumber, egg, salad
- ❖ Le burger Muse 36€
Viande de bœuf hachée, cheddar, tomate, oignons rouges, sauce burger maison
Minced beef, cheddar cheese, tomato, red onions, homemade burger sauce
- ❖ Le « lobster roll » 45€
Chair de homard servie dans un pain brioché, mayonnaise citronnée, pomme Granny Smith, céleri branche
Lobster meat served in a brioche bun, lemon mayonnaise, Granny Smith apple, celery sticks
- ❖ Les tagliatelles
 - Sauce tomate fraîche au basilic 30€
Fresh tomato and basil sauce
 - Bolognaise de bœuf aux légumes du soleil 34€
Beef Bolognese with Mediterranean vegetables
- ❖ La volaille 36€
Suprême de volaille, pommes grenailles au thym, jus de volaille
Chicken supreme, thyme-roasted baby potatoes, chicken jus
- ❖ Le gaspacho 28€
Gaspacho de tomates anciennes, vinaigre de Xérès
Heirloom tomato gazpacho with sherry vinegar
- ❖ Le barbecue
Retrouvez nos grillades, poissons et suggestions du jour sur notre ardoise
A selection of grilled meat, fish and suggestions can be found on our board
- Accompagnements / Side dishes:
Frites maison / *Homemade French fries*
Purée maison / *Homemade mashed potatoes*
Légumes grillés / *Grilled vegetables*

Viandes d'origine française / Our meat originates from France

Prix nets en euros, service compris / Prices in euros including VAT and service charges

LES DESSERTS / DESSERTS

- | | |
|---|-----|
| ❖ La tarte au citron | 19€ |
| Tarte à la crème de citron, meringue italienne | |
| <i>Lemon cream tart with Italian meringue</i> | |
| ❖ Le clafoutis | 19€ |
| Clafoutis aux fruits de saison | |
| <i>Seasonal fruits clafoutis</i> | |
| ❖ La mousse au chocolat | 19€ |
| Mousse au chocolat, praliné de noisette | |
| <i>Chocolate mousse with hazelnut praline</i> | |
| ❖ Le panier d'été | 19€ |
| Panier de fruits frais | |
| <i>Fresh fruits basket</i> | |
| ❖ Les glaces & sorbets "Barbarac" | 19€ |
| Parfums: chocolat, vanille, fraise, citron, mangue, framboise, caramel | |
| <i>Flavours: chocolate, vanilla, strawberry, lemon, mango, raspberry, caramel</i> | |

Viandes d'origine française / Our meat originates from France

Prix nets en euros, service compris / Prices in euros including VAT and service charges

MENU ENFANTS / KIDS MENU



	Steak haché accompagné de frites, légumes de saison ou pâtes <i>Beefsteak with French fries, season vegetables or pasta</i>	27€
	Nuggets de poulet accompagnés de frites, légumes de saison ou pâtes <i>Chicken nuggets with French fries, season vegetables or pasta</i>	27€
	Spaghetti à la tomate <i>Spaghetti with tomato sauce</i>	25€
	Boules de glace / Scoops of ice cream Vanille, chocolat, fraise / <i>Vanilla, chocolate, strawberry</i>	10€
	Mi-cuit chocolat <i>Chocolate cake</i>	14€