



DÉJEUNER / LUNCH

ENTRÉES / STARTERS

Panier de crudités (sucrine, tomates cerises, chou-fleur, mini carottes, radis) et ses sauces	22 €
Assorted raw vegetables (baby gem salad, cherry tomatoes, cauliflower, mini carrots, radish) and selection of sauces	
Mosaïque de tomates de pays, burrata	24 €
Multi-coloured Provençal tomatoes, burrata	
Tartare de thon aux fruits de la passion	26 €
Tuna tartare with passion fruit	
Taboulé de quinoa, tomates, menthe, jus de citron	19 €
Quinoa tabbouleh, tomatoes, mint, lemon juice	
Saumon fumé maison, blinis, citron, crème épaisse	20 €
Home-cured smoked salmon, blinis, lemon, double cream	

SALADES / SALADS

Salade niçoise au thon frais grillé	22 €
Niçoise salad with fresh grilled tuna	
Salade César	22 €
Cesar salad	
Salade provençale végétarienne	20 €
Provençal vegetarian salad	

LES INCONTOURNABLES

SIGNATURE DISHES

Club sandwich au Poulet	24 €
Chicken Club sandwich	
Club sandwich au saumon fumé maison	27 €
Home-cured smoked salmon Club sandwich	
Muse burger « Aubrac »	29 €
Muse signature beef burger « Aubrac breed »	
Tartare de bœuf « Aubrac » au couteau	26 €
Freshly chopped beef tartare « Aubrac breed »	

Nos clubs, burgers et tartares sont servis avec frites et salade

Our club sandwiches, burgers and tartare are served with French fries and salad





MUSE

YTL HOTELS



PÂTES / PASTA

Penne « all' arrabiata »	25 €
Penne « alla norma »	
Linguini « al pomodoro »	
Linguini « al pesto »	
Sans gluten sur demande	
Gluten free upon request	

AUTOUR DU BARBECUE FROM OUR BARBECUE

Viandes grillées, sauce béarnaise, tartare ou au poivre	
Grilled meats served with homemade bearnaise, tartar or pepper sauce	
Entrecôte	22 €
Ribeye Steak	
Côtes d'agneau	35 €
Lamb chops	
Merguez	27 €
Spicy lamb sausages	
Halal ou casher : entrecôte, côtes d'agneau, merguez	
Halal or kosher : ribeye steak, lamb chops, spicy lamb sausages	
Poissons grillés, sauce vierge	
Grilled fish, sauce vierge	
Pêche du jour	
Catch of the day	
Accompagnements / Side dishes	
Riz, écrasé de pommes de terre, pommes de terre grenaille, ratatouille, poêlée de légumes	
Rice, mashed potatoes, new potatoes, ratatouille, sauteed vegetables	

FROMAGE / CHEESE

Assortiment de fromages	17 €
Selection of cheeses	

DESSERTS

Sablé, marmelade de pamplemousse et d'orange, glace au citron	14 €
Shortbread, grapefruit and orange compote, lemon ice cream	
Soupe de fruits frais à la menthe et à la citronnelle	14 €
Chilled soup of fresh fruits with mint and lemongrass	
Assiette de fruits frais de saison	16 €
Selection of seasonal fruits	
Glaces et sorbets « Ladurée »	14 €
« Ladurée » ice creams and sorbets	

