

Déjeuner

De la mode à la gastronomie il n'y a qu'un pas, celui de l'audace. Dans un cadre à l'ambiance retro chic moderne, venez vivre la renaissance des muses du passé, du présent et de l'avenir à travers les différentes créations de notre chef Jérôme Salandre.

Nos offres hebdomadaires

De 19h à 22h30

LUNDI

Découverte de nos vins

Dégustez un verre de vin, et profitez d'un deuxième gratuit (sur notre sélection de vins)

MARDI

Croque Muses version XL

Pour tout Croque Muses acheté, profitez d'un format XL

MERCREDI

Autour du Champagne

Profitez d'une coupe de Champagne Pommery Apanage pour le prix du Pommery Brut

JEUDI

Moments de partage

Achetez une bouteille de vin et profitez de 4 amuse-bouches offerts

VENDREDI

Découverte de nos vins

Dégustez un verre de vin, et profitez d'un deuxième gratuit (sur notre sélection de vins)

SAMEDI

Une Muse à l'honneur

Achetez un verre de Pouilly Fumé et dégustez un échantillon du fromage Marie Quatrehomme « Sainte Maure de Tourraine ».

DIMANCHE

Dimanche soir chez Muses

Commandez un plat et profitez de 20 % de réduction sur votre entrée ou une planche à partager

Menu Muses



Aretha Franklin

« Reine de la soul », voix puissante et personnalité charismatique, Aretha Franklin ne cesse d'être une muse pour de nombreux artistes de tous les genres. Son style musical mélangeant gospel, soul, blues et pop, combiné à son talent d'interprétation, touche toutes les générations, influant sur des artistes tels que George Michael, Elton John, Whitney Houston, Alicia Keys ou Adele par exemple. Militante également dans la lutte pour les droits civiques aux Etats-Unis, elle est une figure à la carrière légendaire, une lumière.

Disponible au déjeuner

Menu hors boissons

Entrée • Plat | Plat • Dessert — 59

Entrée • Plat • Dessert — 75

À la carte

Entrée — 20 | Plat — 42 | Dessert — 16

ENTRÉES

Fraîcheur de tomate et straciatella,

Pesto de pistache et focaccia craquante

ou

Filet de maquereau,

Pêche crue/cuite, salade d'herbes

PLATS

Volaille rôtie contisée au beurre parfumé

Artichauts et noisettes

ou

Filet de truite pôlée,

Tapioca soufflé, petits pois à la menthe et moules, émulsion iodée

DESSERTS

Chariot de desserts

signés Nina Métayer

Liste des allergènes disponible sur demande

Origine de nos viandes disponible en dernière page du menu

Taxes et service compris — Les chèques ne sont pas acceptés — Tous nos prix sont en €

Hors d'œuvres



Poireau Kiki

Poireau vinaigrette à l'échalotte, oeuf poché et poitrine fumé, entrée typiquement Parisienne en l'honneur de « Kiki »



Christine Caron, dont le franc-parler de titi parisienne a séduit tous les Français au point de la surnommer « Kiki », enregistre ses premiers records en natation à l'âge de 14 ans, et s'adjuge l'année suivante le record du monde du 100m dos. La fille de Français moyens qui habite en banlieue et se bat pour réussir incarne alors le rêve de réussite et devient la muse de toute une génération. Championne à travers le monde, elle se révèle aussi en étant la première femme à conduire une délégation aux Jeux Olympiques (1968). Libre et pionnière.

15

Gyoza vert aux légumes

cresson, coulis de poivrons rouges & pomelos

19

Brandade de cabillaud

pickles d'oignons rouges, tapenade et tortillas

17

Foie gras

pain d'épices & gremolata

20

Conchiglioni au caviar d'aubergine et parmesan

poêlée et crème de champignons

16

Salades

Nomade

endives, Roquefort, betteraves & noix de pécan

24

Terroir

roquette, artichauts barigoule & faux-filet de bœuf séché

25

Nautique

cœur de laitue, poivrons confits & écrevisses, vinaigrette aux algues

26

Salade César au poulet fermier [Label rouge]

salade romaine, sauce caesar, croûtons au parmesan

28

Plats

Le végétal



Pâtes Loulou

Linguine aux herbes fraîches, tomates, tofu

28



Loulou de la Falaise (Louise Le Bailly), excentrique, passionnée de couleurs, adepte des contrastes et des accessoires, a su apporter un extraordinaire souffle de vie à la mode. Sa créativité heureuse et sans limite, à mi chemin entre aristocratie et bohème, a fait d'elle la complice d'Yves-Saint-Laurent.

Risotto aux asperges et émulsion au basilic

fraîcheur d'asperges crues

28



Cocotte de légumes

bouillon au cédrat, épinard et pignons de pin

24



Carne Libre Burger végétarien

steak végétal, guacamole, sauce chilli vegan, condiment salsa, jalapenos, crème aigre, tortilla frite, bun vegan multi-graines, servi avec des frites

29



Les poissons

Cabillaud à la vapeur thaï,

bouillon miel et agrumes, légumes wok

35



Omble chevalier,

poireaux brûlés gratinés, émulsion de butternut

36



Plats inspirés par nos Muses

Les viandes



Confit de veau façon Eugénie

35

purée de pommes de terre truffée (Truffe noire Tuber Melanosporum)



Eugénie Brazier est la première femme à obtenir 3 étoiles au Guide Michelin et marque la cuisine française par son sens de l'innovation. Elle crée par exemple le menu dégustation (aujourd'hui courant dans la plupart des restaurants) et invente une recette de soufflé au fromage devenu aujourd'hui un classique. Surtout, elle forme plusieurs chefs célèbres dont Paul Bocuse, l'un des plus influents sur la scène internationale.

Onglet de veau du Piémont

33

croquettes de pomme de terre, tuile au parmesan

Noisette d'agneau

34

artichaut poivrade, tomate confite, craquant au cumin

Tartare de boeuf Limousin: classique ou aller-retour

29

servi avec frites

Entrecôte Black Angus

45

servie avec pommes grenailles sautées aux échalotes et sauce au poivre

Burger Limousin

29

Pork

bun aux flocons de pomme de terre, boeuf Limousin, tome Savoyarde, sauce burger, roquette, bacon, compotée d'oignons, servi avec des frites

L'incontournable

Croque-Muses au comté 24 mois et à la truffe noire (Tuber Melanosporum)

29

Pork

comté de la Maison Quatrehomme, servi avec frites et salade

Les fromages



Considérée comme l'une des plus grandes spécialistes du fromage en France, **Marie Quatrehomme** est aussi la première à obtenir, en 2000, le titre de Meilleur Ouvrier de France en fromagerie. Innovatrice dans son domaine, elle est aussi engagée pour la préservation de fromages artisanaux, menacés de disparition, en promouvant la diversité de la production française.

-  Le fromage de saison sélectionné par la Maison Quatrehomme 16
-  Assortiment de fromages affinés de la Maison Quatrehomme 18



Nos sélections de fromages sont servies avec du pain de la boulangerie Frédéric Lalos, un des meilleurs Ouvriers de France 1997. Il fût le plus jeune boulanger à recevoir ce titre

Les gourmandises



Nina Métayer C'est certainement par sa créativité, son attachement à l'artisanat et sa quête d'excellence que Nina Métayer est reconnue comme une muse pour de nombreux chefs. Elle sublime les grands classiques de la pâtisserie française avec des recettes gourmandes et élégantes, confectionnées à Paris par des artisans pâtisseries aussi passionnés qu'expérimentés. Distinguée 2 années de suite « Pâtissière de l'année » avant l'âge de 30 ans, elle devient la première femme à être distinguée « Pâtissière Mondiale » en 2023. Elle est également nommée « World Best Pastry Chef » en 2024 par l'Académie « The World's 50 Best ».

Desserts par Nina Métayer

Le Dessert Inspiré	16
La tarte citron meringuée <i>Pâte sablée au beurre AOP. Crème d'amande moelleuse et beurrée. Crèmeux au coulis de citron yuzu bio Agrumes Bachès. Meringue légère et soufflée aux zestes d'agrumes.</i>	16
La Craquante au chocolat <i>Pâte sablée au beurre AOP, cacao et fleur de sel. Crèmeux léger au chocolat. Feuillantine croustillante. Noix de pécan caramélisée.</i>	16
Le Saint-Honoré <i>Feuilletage beurre AOP et aux farines de meule et petit épeautre bio. Pâte à chou à la farine de gruau. Crème pâtissière vanillée. Chantilly à la vanille. Caramel.</i>	16
Le Cheesecake <i>Sablé croustillant spéculoos au sucre muscovado, chocolat végétal d'amande blanche Linnolat, praliné, amandes et noisettes. Mousse au fromage frais cru et zestes de citron. Cheesecake au fromage frais</i>	16
Fruits coupés de saison rafraîchis au sorbet citron	14 

Liste des allergènes disponible sur demande

Provenance de nos viandes :
Naissance / Elevage / Abattage
Poulet Label rouge : France / France/ France
Tartare, Burger : Limousin, France / France/ France
Carré d'agneau : Irlande / Irlande / Irlande
Entrecôte Black Angus : Irlande / Irlande / Irlande
Paleron : Allemagne / Pays-Bas / Pays-Bas
Faux-Filet Séché : Pays-Bas / Pays-Bas / Pays-Bas
Filet de canette : France / France/ France
Onglet de veau : Italie / Italie / Italie
Foie Gras : France / France /France

Nos clients ont la possibilité de demander de
l'eau potable et gratuite.



Plats contenant du fruits à coques



Plats contenant du Soja



Plats végétariens

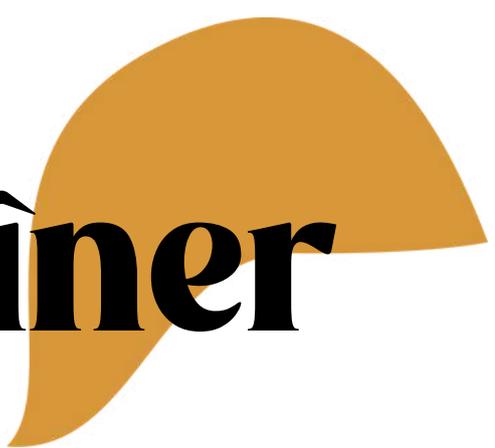
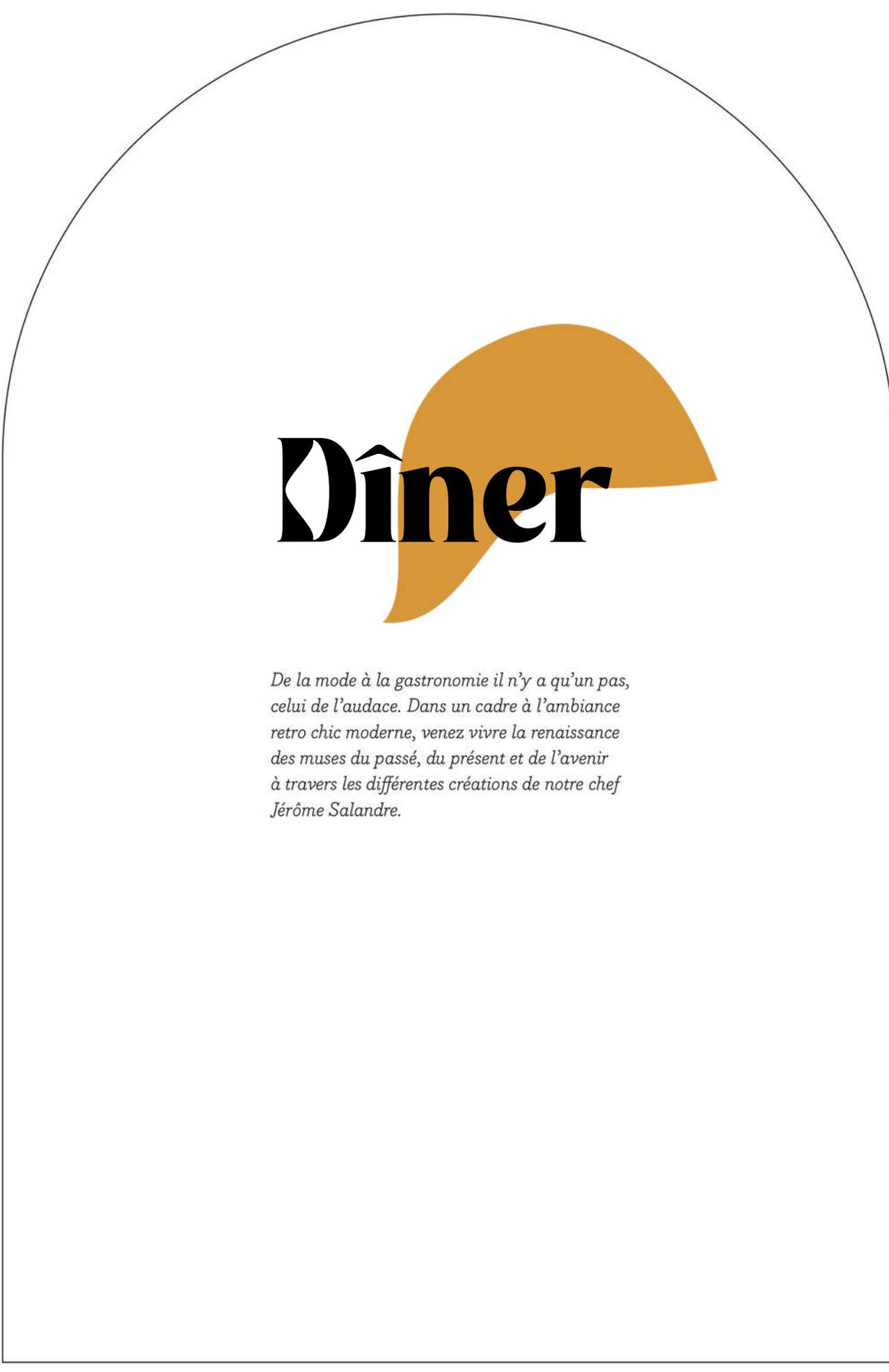


Plats sans gluten



Plats contenant du porc

Liste des allergènes disponible sur demande



Dîner

De la mode à la gastronomie il n'y a qu'un pas, celui de l'audace. Dans un cadre à l'ambiance retro chic moderne, venez vivre la renaissance des muses du passé, du présent et de l'avenir à travers les différentes créations de notre chef Jérôme Salandre.

Nos offres hebdomadaires

De 19h à 22h30

LUNDI

Découverte de nos vins

Dégustez un verre de vin, et profitez d'un deuxième gratuit (sur notre sélection de vins)

MARDI

Croque Muses version XL

Pour tout Croque Muses acheté, profitez d'un format XL

MERCREDI

Autour du Champagne

Profitez d'une coupe de Champagne Pommery Apanage pour le prix du Pommery Brut

JEUDI

Moments de partage

Achetez une bouteille de vin et profitez de 4 amuse-bouches offerts

VENDREDI

Découverte de nos vins

Dégustez un verre de vin, et profitez d'un deuxième gratuit (sur notre sélection de vins)

SAMEDI

Une Muse à l'honneur

Achetez un verre de Pouilly Fumé et dégustez un échantillon du fromage Marie Quatrehomme « Sainte Maure de Tourraine ».

DIMANCHE

Dimanche soir chez Muses

Commandez un plat et profitez de 20 % de réduction sur votre entrée ou une planche à partager

Hors d'œuvres

Gyoza vert aux légumes

cresson, coulis de poivrons rouges & pomelos

19 (V)

Foie gras

pain d'épices & gremolata

20

Salades

Terroir

roquette, artichauts barigoule & faux-filet de bœuf séché

25

Salade César au poulet fermier [Label rouge]

salade romaine, sauce caesar, croûtons au parmesan

28

L' incontournable



Croque-Muses au comté 24 mois et à la truffe (*Tuber Melanosporum*)

*comté 24 mois de la Maison Quatrehomme,
servi avec frites et salade*

29 (Pork)



Plats inspirés par nos Muses

Les poissons

Cabillaud à la vapeur thaï,
bouillon miel et agrumes, légumes wok

35 

Ombre-chevalier rôti,
poireaux brûlés gratinés, émulsion de butternut

36 

Les viandes



Eugénie Brazier est la première femme à obtenir 3 étoiles au Guide Michelin et marque la cuisine française par son sens de l'innovation. Elle crée par exemple le menu dégustation (aujourd'hui courant dans la plupart des restaurants) et invente une recette de soufflé au fromage devenu aujourd'hui un classique. Surtout, elle forme plusieurs chefs célèbres dont Paul Bocuse, l'un des plus influents sur la scène internationale.



Confit d'Eugénie

35

Confit de veau façon Eugénie purée de pommes de terre truffée (*Tuber Melanosporum*)

Entrecôte Black Angus

45

servie avec pommes grenailles sautées aux échalotes et sauce au poivre

Burger Limousin

29 

bun aux flocons de pomme de terre, boeuf Limousin, tome Savoyarde, sauce burger, roquette, bacon, compotée d'oignons, servi avec des frites

Le végétal



Pâtes Loulou

28 

Linguine aux herbes fraîches, tomates, tofu



Loulou de la Falaise (Louise Le Bailly), excentrique, passionnée de couleurs, adepte des contrastes et des accessoires, a su apporter un extraordinaire souffle de vie à la mode. Sa créativité heureuse et sans limite, à mi chemin entre aristocratie et bohème, a fait d'elle la complice d'Yves-Saint-Laurent.

Carne Libre Burger végétarien

28  

steak végétal, guacamole, sauce chilli vegan, condiment salsa, jalapenos, crème aigre, tortilla frite, bun vegan multi-graines, servi avec des frites

Les fromages



Considérée comme l'une des plus grandes spécialistes du fromage en France, **Marie Quatrehomme** est aussi la première à obtenir, en 2000, le titre de Meilleur Ouvrier de France en fromagerie. Innovatrice dans son domaine, elle est aussi engagée pour la préservation de fromages artisanaux, menacés de disparition, en promouvant la diversité de la production française.

-  Le fromage de saison sélectionné par la Maison Quatrehomme 16
-  Assortiment de fromages affinés de la Maison Quatrehomme 18



Nos sélections de fromages sont servies avec du pain de la boulangerie Frédéric Lalos, un des meilleurs Ouvriers de France 1997. Il fût le plus jeune boulanger à recevoir ce titre

Les gourmandises



Nina Métayer C'est certainement par sa créativité, son attachement à l'artisanat et sa quête d'excellence que Nina Métayer est reconnue comme une muse pour de nombreux chefs. Elle sublime les grands classiques de la pâtisserie française avec des recettes gourmandes et élégantes, confectionnées à Paris par des artisans pâtisseries aussi passionnés qu'expérimentés. Distinguée 2 années de suite « Pâtissière de l'année » avant l'âge de 30 ans, elle devient la première femme à être distinguée « Pâtissière Mondiale » en 2023. Elle est également nommée « World Best Pastry Chef » en 2024 par l'Académie « The World's 50 Best ».

Desserts par Nina Métayer

Le Dessert Inspiré	16
La tarte citron meringuée <i>Pâte sablée au beurre AOP. Crème d'amande moelleuse et beurrée. Crèmeux au coulis de citron yuzu bio Agrumes Bachès. Meringue légère et soufflée aux zestes d'agrumes.</i>	16
La Craquante au chocolat <i>Pâte sablée au beurre AOP, cacao et fleur de sel. Crèmeux léger au chocolat. Feuillantine croustillante. Noix de pécan caramélisée.</i>	16
Le Saint-Honoré <i>Feuilletage beurre AOP et aux farines de meule et petit épeautre bio. Pâte à chou à la farine de gruau. Crème pâtissière vanillée. Chantilly à la vanille. Caramel.</i>	16
Le Cheesecake <i>Sablé croustillant spéculoos au sucre muscovado, chocolat végétal d'amande blanche Linnolat, praliné, amandes et noisettes. Mousse au fromage frais cru et zestes de citron. Cheesecake au fromage frais</i>	16
Fruits coupés de saison rafraîchis au sorbet citron	14

Liste des allergènes disponible sur demande

Provenance de nos viandes :
Naissance / Elevage / Abattage
Poulet Label rouge : France / France/ France
Tartare, Burger : Limousin, France / France/ France
Selle d'agneau : Royaume-Uni /Royaume-Uni /Royaume-Uni
Carré d'agneau : Irlande / Irlande / Irlande
Entrecôte Black Angus : Irlande / Irlande / Irlande
Paleron : Allemagne / Pays-Bas / Pays-Bas
Faux-Filet Séché : Pays-Bas / Pays-Bas / Pays-Bas
Onglet de veau : Italie / Italie / Italie
Foie Gras : France / France /France

**Nos clients ont la possibilité de demander de
l'eau potable et gratuite.**



Plats contenant du fruits à coques



Plats contenant du Soja



Plats végétariens



Plats sans gluten



Plats contenant du porc

Liste des allergènes disponible sur demande