

LE BAR DES MUSES

Autrefois connu comme le Théâtre du Boudoir des Muses,
ce lieu a traversé les siècles en préservant son aura de mystère
et d'audace.

Son histoire tumultueuse débute au sein du Couvent des Filles
du Calvaire, un havre de spiritualité, avant de devenir un théâtre aux
représentations si osées que Napoléon ordonna sa fermeture en 1807.

Aujourd'hui, cette dualité entre sacré et profane imprègne l'atmosphère
intime de notre bar à cocktails : Le Bar des Muses.

Des créations uniques dans la tradition de la mixologie accompagnées
par une sélection de mets raffinés.



CARTE DES METS

PLAISIR DE LA CHAIR



HOUMOUS POCUS

Velouté subtil de pois chiches et betterave cuite, rehaussé de tahini, de citron, d'ail, d'une pointe de zaatar et de cumin, le tout accompagné de pain pinsa grillé.

Un tourbillon ensorcelé de velours doré, murmure ancien des sorcières qui éveille les papilles et jette un sort irrésistible à chaque bouchée.

13€



CONFESSION GOURMANDE

Burratina fondante, tomates cerises multicolores, filet d'huile d'olive, crème de balsamique et feuilles de basilic frais.

Sous le voile pudique du basilic, la burratina s'abandonne aux caresses sucrées des tomates cerises... une tentation si douce qu'on en ferait pénitence avec le sourire.

15€



DÉLICE DE SŒUR ROSELINE

Fines tranches de saumon fumé, accompagnées d'oignons rouges, radis croquants, suprêmes d'orange, blinis moelleux, citron frais et lemon cress.

Une fine tentation venue des mers, où le saumon s'effeuille en silence sous le regard discret des radis et des agrumes... Un plaisir trop charnel pour le réfectoire, mais parfaitement à sa place dans les secrets de Sœur Rosaline.

19€



DÉLICATE DENTELLE

Cécina de bœuf, beurre truffé et pickles

Des tranches de cécina de bœuf, fines comme une dentelle, caressant le palais. La richesse de la viande est sublimée par un beurre truffé, fondant et parfumé, tandis que les pickles ajoutent une touche acidulée et croquante, réveillant les sens avec une subtilité exquise. Un équilibre parfait entre finesse, intensité et fraîcheur.

21€



LA SAINTE LUXURE

Tranche de foie gras accompagnée d'une confiture de noix, figue et cognac, servie avec figue fraîche et du pain tradition.

Quand la douceur sacrée du foie gras rencontre les élans profanes de la figue et du cognac, naît une dévotion charnelle à chaque bouchée... Une prière murmurée entre péché et extase.

25€



CARTE DES DRINKS

VIN ROUGE

CORCELETTES, MORGON AOP 2023

Beaujolais, Gamay

Vin riche et viril avec une belle rondeur,
quelques tanins en fin de bouche qui laissent au
Morgon toute sa typicité.

Verre : 12€ / Bouteille : 56€

PASCAL JOLIVET, SANCERRE ROUGE 2023

Val de Loire, Pinot Noir

Ce vin est tendre et frais, aux arômes de fruits rouges,
de griotte et de groseille. En bouche,
il est élégant, charmeur, doté d'une belle longueur.

Verre : 13 € / Bouteille : 64€

LES GRANILITES, SAINT JOSEPH 2021

Rhône, Syrah

Suave, précis et équilibré. Les tanins sont très bien intégrés, on retrouve
une belle tension minérale du granite. La finale est tout en fruité et
persistante !

Verre : 14€ / Bouteille : 72€



VIN ROUGE

CHÂTEAU COUVENT DES JACOBINS SAINT EMILION 2020

Saint Emilion Grand Cru Classé, Merlot

Puissance et complexité sont au rendez-vous tout en conservant un
grand équilibre.

Verre : 16 € / Bouteille : 85€

GEVREY CHAMBERTIN AOP 2021

Cotes de nuits, Pinot noir

Nez subtil, fruité, puissant et équilibré. Bonne longueur en bouche.

Bouteille : 110€

CHÂTEAU SAINT PIERRE, POMEROL 2017

Pomerol, Merlot

Structurée par des tanins fins, la bouche évolue en présentant un fruit
savoureux et fondant.

Bouteille : 120€



VIN ROUGE

QUATUOR CHAPOUTIER CÔTE RÔTIE 2020

Rhône, Syrah

Assemblage de quatre parcelles de la maison M. Chapoutier, une petite merveille gorgée de fruits et d'épices et magnifiquement portée par une fine structure aux tanins soyeux.

Bouteille : 130€

CHÂTEAU SAINT PIERRE SAINT JULIEN 2018

Saint Julien, Cabernet sauvignon et Merlot

Belle trame aromatique, exhalant des arômes de fruits mûrs, ainsi que ses tanins riches et veloutés.

Bouteille : 150€



VIN BLANC

DOMAINE DES BALLANDORS 2022 QUINCY

Centre-Loire, Sauvignon Blanc

Vin vif, fringant, élégant, parsemé d'éclats d'agrumes et de fruits.

Verre : 12€ / Bouteille : 48€

ANNE SOPHIE PIC & CHAPOUTIER SAINT PERAY 2022

Rhône, Marsanne

Frais, légèrement gras et agrumes à la fois.
La bouche est grasse, fraîche et légèrement compotée sur le coing.
La finale s'ouvre sur une amertume légère.

Verre : 13€ / Bouteille : 58€

LAROCHE, CHABLIS 2023

Bourgogne, Chardonnay

Il présente un nez frais, vif et minéral. Sa bouche se révèle fraîche et harmonieuse parfumée de notes de fruits blancs.

Verre : 14€ / Bouteille : 65€



VIN BLANC

PASCAL JOLIVET
POUILLY FUMÉ 2023

Val de Loire, Pouilly fumé AOP, Sauvignon Blanc

Minéral, aux notes d'agrumes et de fruits exotiques.
Une bouche pleine et ronde, avec beaucoup de fraîcheur.

Verre : 15€ / Bouteille : 72€

VINCENT GIRARDIN
POUILLY FUISSÉ
AOP VIEILLES VIGNES 2018

Bourgogne, Chardonnay

Aromatique, avec des notes fruitées et florales.
Belle fraîcheur et une minéralité séduisante.

Bouteille : 75€



VIN BLANC

INVITARE CHAPOUTIER
CONDRIEU 2022

Rhône, Viognier

On retrouve dans "Invitare" l'authenticité de l'appellation Condrieu avec
des notes de pêche blanche, de fruits confits ainsi qu'une belle tension.

Bouteille : 100€

LES GRANITS, CHAPOUTIER
SAINT JOSEPH 2020

Rhône, Marsanne

Servi de notes minérales, florales, un bijou de dégustation.
Fin, léger et d'un grand équilibre, ce Saint-Joseph d'une formidable
élégance reçoit les honneurs des plus grands dégustateurs.

Bouteille : 150€



CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE FANTASTIQUE

Côtes de Provence AOP, Grenache et cinsault

Notes d'agrumes complétées par des notes florales. Une finale aux notes gourmandes avec une belle longueur.

Verre 12€ / Bouteille : 80€



MAISON TAITTINGER

BRUT RÉSERVE

Un Champagne aérien, élégant et équilibré.

Verre : 19€ / Bouteille : 110€

ROSÉ

Remarquable de vivacité et de raffinement, dévoilant un équilibre subtil en bouche entre fraîcheur et structure de fruit rouge, corsé et velouté.

Verre : 25€ / Bouteille : 150€

BRUT PRÉLUDE GRAND CRU

La cuvée Prélude Grands Crus est une mise en avant des plus beaux terroirs de la maison Taittinger

Bouteille : 160€



MAISON G.H MUMM

BRUT CORDON ROUGE

Le Cordon Rouge signé G.H. Mumm est la cuvée la plus célèbre de la maison. C'est un Champagne qui allie fruité, gourmandise et fraîcheur, et s'impose comme une parfaite cuvée d'apéritif

Bouteille : 130€



MAISON RUINART

R DE RUINART BRUT

Fruit d'un savant assemblage de vins issus des cépages chardonnay (40%) et pinot noir (60%), dont un quart de vin de réserve.

Bouteille : 160€

R DE RUINART BLANC DE BLANCS

Le Blanc de Blancs Ruinart est une cuvée charmeuse et ensorcelante. C'est un Champagne parfait pour un bel apéritif.

Bouteille : 250€

DOM RUINART BLANC DE BLANCS

Millésime d'exception, son vieillissement prolongé réhausse toute sa complexité et sa puissance aromatique.

Bouteille : 450€



MAISON PERRIER JOUËT

BRUT BELLE EPOQUE

La cuvée Belle Époque 2014 est un Champagne rare et élégant, qui incarne l'excellence du savoir-faire de la Maison Perrier-Jouët et de son vignoble. C'est un champagne riche et vif avec un équilibre audacieux de fruits et d'épices.

Bouteille : 400€

MAISON DOM PERIGNON

MILLÉSIME 2013

Ce Dom Pérignon Vintage 2013, comme chaque millésime de la Maison, est singulier et réinterprète le caractère unique des saisons.

Bouteille : 500€



COCA-COLA / COCA-COLA ZÉRO

33 cl
6€

LIMONADE ARTISANALE

27,5 cl
6€

JUS DE FRUIT «MAISON SPECHT»

Ananas touche de sauge
Pommes et notes de sureau
Tomates et notes de basilic
Infusion Hibiscus Menthe

27,5 cl
7€

THÉ NOIR GLACÉ «MAISON SPECHT»

Thé Noir Yuzu

27,5 cl
7€

CITRONNADE MAISON

7€

PERRIER

33 cl
6€



NOS EAUX

EAU MICROFILTRÉE PUREZZA

Plate
Gazeuse

1l
3,5€

OREZZA

1 l
8€

SAN PELLEGRINO

75cl
7€

SAN PELLEGRINO

0,5 l
5€

EVIAN

75cl
7€

EVIAN

0,5 l
5€

