

## CUISINE

### HOUMOUS DE POIS CHICHE ET COURGE BUTTERNUT 7

*Pickles de légumes & graines de courge*

### BURRATA DE LA CHEVREUSE 11

*Pesto rosso & basilic*

### OEUF NITAMAGO 10

*Mayo poireau, poireau vinaigrette*

### PASTRAMI DE BOEUF ANGUS DE PICARDIE 12

*Sauce tonnato, pickles & pistaches*

### COPPA DE PORC KINTOA 10

*Guindillas*

### DERMOY DE LA CHAPELLE 9

*Figues, noix et beurre cru demi sel bio de la  
Chalotterie*

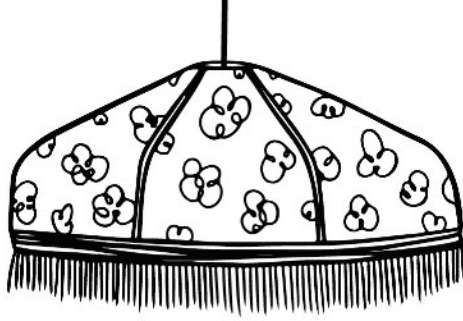
### CRÉMEUX CITRON VERT 7

*Crumble spéculos et crème montée vanille*



*Suivez-nous  
@Lesmusardeurs*





## NOS COCKTAILS

*Happy Hours : 15h - 21h*

### AU NOM DE LA ROSE 9 / 7

*Gin, rose, pamplemousse, citron, eau gazeuse (Frais, floral et légèrement amer)*

### MAÏ COLADA 10 / 8

*Rhum ambré, rhum blanc, Cointreau, ananas, citron, orgeat de riz citronnelle coco (frais et onctueux)*

### RYE AND TEA FEVER 10 / 8

*Whisky rye, maïs, verjus, thé vert menthe (Frais et onctueux)*

### LULU MILK PUNCH 10,5 / 8,5

*Rhum ambre, eau de coco, sirop d'érable, banane, café, citron, lait (Gourmand et onctueux)*

### TAMARIN ÇA MEXIQUE 11 / 9

*Tequila, triple sec kumquat, tamarin, ananas, verjus, émulsion végétale (Fruité et acide)*

### PEACH DON'T KILL MY VIBE 10 / 8

*Gin infusé à pêche, apéritive Rosso, americano bianco bitter pêche (franc et fruité)*

### BLOODY BEETROOTS 10 / 8

*Vodka, aperitivo bianco bettrave rouge, tonka, citron jaune (Frais et explosif)*

### COLD BREW MARTINI 10 / 8

*Vodka, algebra, cold brew, vanille, cacao (Gourmand, onctueux et corsé)*

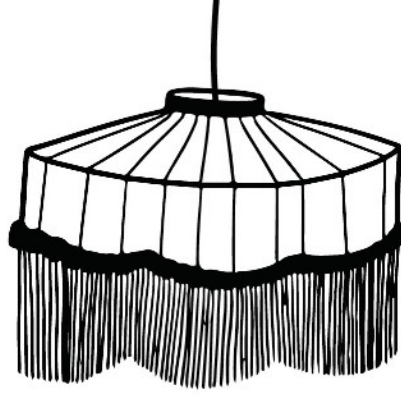
### APERITIVO SPRITZ 9 / 7

*Aperitivo artisanal, vin effervescent français, eau gazeuse (Frais, pétillant et herbacé)*

### LES CLASSIQUES 9 / 7

*Mojito, Margarita, Moscow mule...*





## NOS BIERES

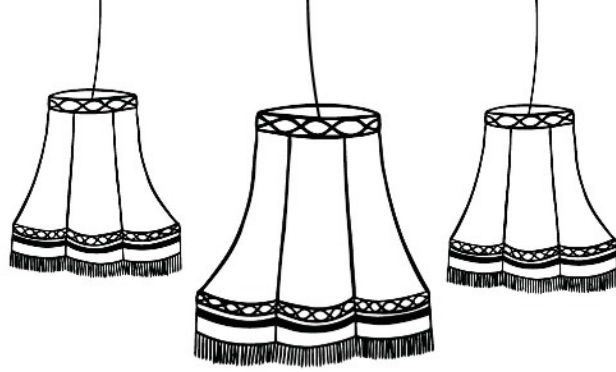
*Happy Hours : 15h - 21h*

<i>Bière pression</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>h.h</i>
<i>LA MUSARDEUSE . . . . .</i> <i>Pils légère et désaltérante, 4,9°</i>	<i>3,5</i>	<i>6</i>	<i>4,5</i>
<i>DECK &amp; DONOHUE « INDIGO » BIO . . . . .</i> <i>IPA amère, houblonnée, fruitée, maltée, 6,5°</i>	<i>4,5</i>	<i>8</i>	<i>6,5</i>
<i>DECK &amp; DONOHUE « MISSION » BIO . . . . .</i> <i>Pale, Ale douce et ronde, 4,8°</i>	<i>4,5</i>	<i>8</i>	<i>6,5</i>
<i>BLANCHE DU MOMENT . . . . .</i>	<i>4</i>	<i>7,5</i>	<i>5,5</i>

### *Bières & cidre à la bouteille (33cl)*

<i>PRESSE FRAMBOISE . . . . .</i> <i>Brasserie du Grand Paris, Sour Ale à la framboise, 4,5°</i>			<i>7,5</i>
<i>CITRA GALACTIQUE . . . . .</i> <i>Brasserie du Grand Paris, IPA légère aux notes tropicales, 6,5°</i>			<i>7,5</i>
<i>GOSE'ILLA . . . . .</i> <i>Brasserie Sulauze, gose acide au gout citronné et de coriandre 4,5°</i>			<i>7,5</i>
<i>APPIE . . . . .</i> <i>Cidre bio, extra brut, robuste et tannique, notes caramélisées, 6,5°</i>			<i>6,5</i>





## NOS SOFTS

*Cocktails sans alcool*

**MOCKTAIL A L'EAU DE ROSE 7 / 5**  
*Rose, pamplemousse, citron, eau gazeuse*

**SOFTY BEETROOTS 7 / 5**  
*Betterave rouge, tonka, citron jaune*

*Soft*

**JUS ALLAIN MILLIAT 5,5**  
*Orange, pomme, tomate, pamplemousse, ananas*

**POP MATE 6,5**

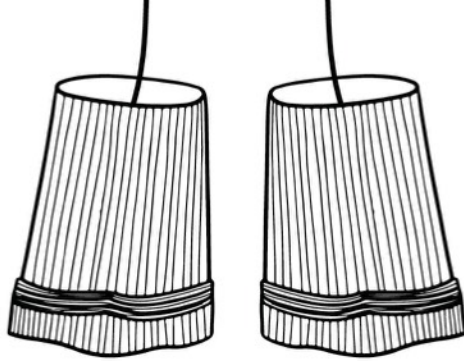
**UMA ROOIBOS CANNELLE RHUBARBE 25CL 5,5**

**UMA THE NOIR GINGEMBRE CÉDRAT 25CL 5,5**

**SODAS 5**

*Coca-zéro, Coca-cola, Perrier, Limonade, Tonic, Ginger Beer*





## NOS VINS

### ROUGES.

	12,5c1	50c1
<i>La Gascogne de Brumont</i> . 4,5 . 17 <i>Côtes de Gascogne, 2019 (HVE)</i>		
	12,5c1	75c1
<i>Anjou</i> . . . . . 5 . . . 27 <i>Domaine des deux moulins, val de loire, 2020 (En conversion bio)</i>		
<i>Born to be wine</i> . . . . . 6 . . . 30 <i>Artisans Partisans, Vin de France, 2020 (NAT)</i>		
<i>Côtes de Bourg</i> . . . . . 33 <i>Château la Gravière</i>		
<i>La Goguette</i> . . . . . 34 <i>Château Chênaie, Vin de France (NAT)</i>		
<i>Quadis</i> . . . . . 35 <i>Tierra de Cádiz, 2020</i>		
<i>Vous avez carte blanche</i> . . . . 41 <i>Les Clos Des Pères, 2017 Languedoc (NAT)</i>		
<i>Le saut muchiau Mercurey</i> . . . . 49 <i>Domaine de la Monette, 2018, Bourgogne (BIO)</i>		

### BLANCS

	12,5c1	75c1
<i>Viognier</i> . . . . . 5 . . . . 27 <i>Closerie Saint Antoine</i>		
<i>Clos des Orfeuilles</i> . . 5,5 . . 29 <i>La tour du clos des Orfeuilles, Muscadet Sèvre et Maine, 2019 (BIO)</i>		
<i>Les Sentiers</i> . . . . . 6 . . . 30 <i>Artisans Partisans, Pays d'Oc, 2020 (NAT)</i>		
<i>Confluence</i> . . . . . 32 <i>Domaine Nigri, Jurançon sec (BIO)</i>		
<i>Cuvée la Charmette</i> . . . . . 45 <i>Domaine Benoit Chauveau, Pouilly Fumé</i>		

### ROSÉS

	12,5c1	75c1
<i>La cuvée de Lisa</i> . . . . 4,5 . . 26 <i>Domaine Lauribert, Vallée du Rhône</i>		
<i>Bain de midi</i> . . . . . 5,5 . . 29 <i>Aurose, IGP Mditéranée, 2021</i>		
<i>Au bord de l'Aube</i> . . . . . 39 <i>Aurose, Côtes de Provence, 2021</i>		

### PÉTILLANTS

	12,5c1	75c1
<i>Free Mousse Pet Nat</i> . . . . . 39 <i>Manoir de la tête rouge, Loire (NAT)</i>		
<i>Barfontarc</i> . . . . . 12 . . . . 55 <i>Champagne</i>		
<i>EPC</i> . . . . . 70 <i>Champagne blanc de blanc</i>		



