

HORAIRES

LUNDI: FERMÉ
MARDI
AU SAMEDI: 10H - 14H30
17H - 23H



INFO@LAMUSEGUEULE.CH
022 436 83 45

AMUSE-GUEULES

	Pièces	
★ GUACAMOLE ET CHIPS MAISON		12.-
★ TERRINE DE COCHON AUX CHAMPIGNONS		15.-
★ SAUMON GRAVLAX MAISON		16.-
★ BROCHETTES YAKITORI	8	16.-
★ STICKS DE COMTÉ PANÉS NOISETTE ET SA CONFITURE	8	16.-
★ MINI BURGERS	3 6 9 30	15.- 26.- 32.- 92.-
★ PLATEAU CHARCUTERIES & FROMAGES	normal mètre	32.- 75.-
★ ASSORTIMENT DE TAPAS	12 36	29.- 72.-

Les tapas varient en fonction des saisons

SALADES

★ SALADE CÉSAR	26.-
Romaine, sauce César, croûtons, copeaux de Parmesan, tomates cerises, œufs durs, poulet pané aux corn-flakes	
★ SALADE DE LA MER	26.-
Mesclun, tomates cerises, oignons rouges, saumon mariné, thon mi-cuit, rillettes de crabe, huile d'olive citron	
★ SALADE TOMME VAUDOISE ET MIEL	26.-
Mesclun, tomates cerises, oignons crispy, Tomme vaudoise, noix, miel de bourgeons de sapin, jambon de la Forêt-Noire, vinaigrette balsamique framboise	

POKE BOWLS

★ BOEUF	26.-
Riz vinaigré, bavette en tatakis laqué, edamames, chou rouge, carotte, avocat, grenade, oignons cébettes, pousses de soja, sauce Teriyaki	
★ DAURADE	26.-
Riz vinaigré, daurade coco-citron, concombre, edamame, chou rouge, carotte, mangue, avocat, oignons cébettes, vinaigrette passion mangue	
★ VÉGÉTARIEN	26.-
Perle de blé, concombre, avocat, chou rouge, carotte, pousses de soja, tofu, ananas, oignons cébettes, huile d'olive citron	

BIÈRES PRESSION

	Girafe 3L	Chope 50cl	Verre 25cl
★ CARDINAL BLONDE 5%	48.-	8.50	4.50
★ LA VALAISANNE 6%	48.-	9.-	5.-
★ GRIMBERGEN BLANCHE 5%	48.-	9.-	5.-
★ BROOKLYN 5%	50.-	9.50	5.50
★ DR GAB'S Houleuse 5%	50.-	9.50	5.50
★ DR GAB'S Ipanema 6%	50.-	9.50	5.50
★ DR GAB'S Pépite 4,8%	50.-	9.50	5.50

BIÈRES BOUTEILLES

	cl	
★ BIÈRE SANS ALCOOL	33	6.-
★ NÉBULEUSE Moonshine 5%	33	8.-
★ NÉBULEUSE Embuscade 6,7%	33	8.-
★ NÉBULEUSE Speakeasy 4%	33	8.-
★ MAGNERS CIDRE 4,5%	33	8.-
★ CORONA 4,5%	33	8.-
★ DESPERADOS 5,9%	33	8.-
★ GUINNESS 4,2%	50	10.-

APÉRITIFS

★ SPRITZ	13.-
Apérol ou Campari, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange	
★ HUGO	13.-
2cl de liqueur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert	
★ LILLET VIVE	14.-
Lillet blanc, menthe fraîche, fruits rouges, concombre, tonic	
★ DIGESTIFS	8.-

BURGERS

Les spéciaux

	taille XL prix sur demande	taille L
★ LE BURGER DU MOIS « N'HÉSITEZ PAS ! » Pour satisfaire curiosité & papilles: Demandez-nous !		
★ LA MUSE GUEULE	22.-	
Buns au pavot, steak haché de bœuf (150g), Edam, oignons confits, salade, tomates, sauce au poivre		
★ LE BUFFALO	26.-	
Buns au sésame, steak de bison, salade, oignons rouge, bacon, cheddar, cream cheese aux herbes		
★ LE CÉSAR	26.-	
Buns aux oignons, poulet pané aux corn-flakes, salade, tomates, oignons rouges, œuf au plat, sauce César, tuile de parmesan		
★ L'AMÉRICAIN	26.-	
Buns au paprika, steak haché de bœuf (150g), Cheddar, salade, coleslaw, cornichons, bacon, sauce barbecue		
★ LE SUISSE	26.-	
Buns aux maïs, steak haché de bœuf (150g), lard sec du Valais, tomme vaudoise, salade, oignons rouges, sauce moutarde à l'ancienne		
★ L'INDIEN	26.-	
Buns au curry, poulet pané, mayonnaise curry pimenté, salade, avocat, oignons confits, cheddar		

Les classiques

★ LE HAMBURGER	18.-
Buns au pavot, steak haché de bœuf (150g), salade, tomates, oignons rouges, sauce Jameson	
★ LE CHEESE	20.-
Buns au pavot, steak haché de bœuf (150g), salade, tomates, Edam, oignons rouges, sauce Jameson	
★ LE CHEESE BACON	22.-
Buns au pavot, steak haché de bœuf (150g), bacon, salade, tomates, Edam, oignons rouges, sauce Jameson	
★ LE VÉGÉTARIEN	21.-
Buns au pavot, galette de légumes de saison, salade, tomates, oignons confits, guacamole	

Tous les burgers sont servis avec frites ou salade.
Changement de garniture: CHF 2.-

POUR LES GOURMANDS :

Frites: CHF 5.-
Salade: CHF 5.-
Rôtis: CHF 5.-
Potatoes: CHF 5.-
Steak de boeuf (150g): CHF 7.-
Frites de patates douces: CHF 5.-

HOROSCOPE

★ SCORPION 10cl - Qui s'y frotte, s'y pique	16.-
Rhum Havana Especial infusé cannelle, sirop de sucre, menthe fraîche, jus de citron vert et jus de pomme	
★ TAUREAU 10cl - N'abusez pas du café olé	16.-
Vodka Absolut, purée de fraises, sirop de jasmin, menthe fraîche et jus de citrons vert	
★ GÉMEAUX 10cl - La vie est courte... mangez des gâteaux	16.-
Rhum Havana 3, purée de fruit de la passion, liqueur de coco, jus de citron vert et basilic frais	
★ CANCER 12cl - Que la lumière soit, et la lumière but	18.-
Tequila Don Julio, jus de pamplemousse, sirop de jasmin, jus de citron vert et sel	
★ LION 10cl - En affaire soyez féroce. En amour, soyez félin(e)	17.-
Whisky Bulleit, liqueur de pêche, jus de citron vert, sirop de piment gingembre	
★ VIERGE 12cl - Quand on vous voit, on brûle un cierge. Allez comprendre!	17.-
Gin Tanqueray, sirop de gingembre, jus de yuzu et citrons vert, jus de pomme	
★ BALANCE 12cl - La pression on ne la subit pas, on la boit	16.-
Vodka Ketel One, purée de kiwi, liqueur de fleur de sureau, jus de citron vert et jus d'ananas	
★ BÉLIER 12cl - Vous voulez toujours avoir raison et vous rendez tout le monde chèvre	17.-
Vodka Absolut, purée de coco, sirop de vanille, jus de citron vert et pamplemousse	
★ SAGITTAIRE 10cl - Il ne s'agit pas de savoir si la terre est ronde, mais où trouver du chocolat	18.-
Whisky Jack Daniel, sirop gingembre, liqueur de pêche, menthe fraîche et ginger ale	
★ CAPRICORNE 10cl - Capri, c'est fini. La corne, c'est pour bientôt	17.-
Vodka Absolut vanille, purée de fruit de la passion, liqueur de chambord, sirop de sucre, jus de citron vert et jus d'ananas	
★ VERSEAU 10cl - Changez un peu de disque. Passez au Recto	16.-
Gin Beefater infusée concombre, liqueur de fleur de sureau, jus de citron vert et jus de pomme	
★ POISSON 10cl - Il faudrait arrêter de tourner autour du pot	16.-
Tequila Don Julio infusé piment, jus de citron vert, ginger beer et angostura	
★ LES CLASSIQUES	16.-
★ LES LONG DRINKS	15.-

PATES & RISOTTOS

★ RISOTTO DU CHEF « N'HÉSITEZ PAS ! » Pour satisfaire curiosité & papilles: Demandez-nous !	selon arrivage
★ RAVIOLES DU CHEF Pour satisfaire curiosité & papilles: Demandez-nous !	29.-

POISSONS

★ BAR Crème de courge, rösti et pâtisson, huile végétale	42.-
★ FISH & CHIPS Filet de cabillaud (150g), sauce tartare, frites	25.-

VIANDES

★ CARPACCIO DE BŒUF Tomates confites, pesto de basilic, roquette, frites ou salade	1 service 2 services	20.- 35.-
★ FILET DE BŒUF Croustillant pomme de terre/navet, jus de viande		42.-

DESSERTS

★ CAFÉ GOURMAND	11.-	
★ MOELLEUX CHOCOLAT	10.-	
★ TIRAMISU	9.-	
★ CRUMBLE POMME-POIRE-GRANOLA	9.-	
★ CRÈME BRULÉE	9.-	
★ VERRINE ORANGE MERINGUÉE	9.-	
★ GLACES & SORBETS	1 boule 2 boules 3 boules	3.- 5.- 7.-
Glaces: vanille, chocolat, tiramisu, citron meringué		
Sorbets: ananas rôti, pêche de vigne, noix de coco		

LES VINS ROSÉS

	1dl	Bouteille	Magnum
★ SAINTE LUCIE Côteaux d'aix-en-provence, France	8.-	49.-	90.-

LES VINS BLANCS

★ SAUVIGNON BLANC Domaine La Tour Beaumont, France	8.-	49.-
★ CHASSELAS Domaine le Crêt, Genève	6.50	42.-
★ CHARDONNAY Domaine Les Perrières, Genève	8.-	49.-
★ PETITE ARVINE Domaine Varone, Valais	8.50	50.-
★ LES DAMES BLANCHES DU SUD Domaine de Grangeneuve, France	8.-	49.-

LES VINS ROUGES

★ LE VIN DU MOIS	7.-	49.-
★ PINOT NOIR Domaine Les Gravines, Genève	6.50	42.-
★ NERO D'AVOLA Domaine Chiaromonte, Sicile	8.-	49.-
★ MALBEC Domaine Callia, Argentine	8.-	49.-
★ GAMARET GARANOIR Domaine Belles Filles, Genève	8.-	49.-
★ PRIMITIVO Domaine Antico Sigillo, Italie	8.-	49.-
★ CHATEAUNEUF-DU-PAPE Télégramme (Domaine du Vieux Télégraphe)	14.-	86.-



LAMUSEGUEULE.CH

