

# MANGER.

Recommandation du chef : Deux à trois assiettes par personnes

## Nos Assiettes

19H - 23H00

|                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Houmous de pois cassés, citron confit, herbes & gremolata de pistaches.                   | 9   |
| Carpaccio de betteraves, pralin de noix de cajou & huile noire de balsamique.             | 9   |
| Poitrine de cochon croustillante, condiment chipotle et chimichuri.                       | 14  |
| Carottes nouvelles rôties, yaourt grec, chili oil cacahuète & ail frit.                   | 11  |
| Accras de Haddock & sauce tartare.                                                        | 12  |
| Aubergines grillées, sauce curry aigre douce & sésames.                                   | 12  |
| Tacos de bœuf, sauce cheddar, pickles d'oignons rouges, herbes, chipotle & oignons frits. | 14  |
| Tataki de thon, condiment poire, verjus, wasabi & poudre de noisettes.                    | 14  |
| Stracciatella, courgettes crues, citron confit & crumble sarrasin noisettes.              | 13  |
| Frites maison, mélanges d'épices, coriandre & toum.                                       | 7.5 |
| Panna cotta, coulis d'agrumes & croustillant sarrasin.                                    | 8   |
| Mi-cuit au chocolat au cœur matcha & chocolat blanc.                                      | 9   |

## Carte complète, hors dessert

110€



écotable®  
www.ecotable.fr



LES 5 ANS  
MUSA  
18H - 02H00  
03ERKAMP

# COCKTAILS.

Happy hours de 18h à 20h

## Signatures

|                                                                                                               | HH |   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|
| <b>Bloom</b> - <i>Végétal &amp; acidulé</i><br>Rhum, ananas, bissap, bitter & vermouth                        | 11 | 8 |
| <b>Sakura</b> - <i>Pétillant &amp; floral</i><br>Vodka, saké litchi, framboise, queues de cerises & rose      | 12 | 9 |
| <b>Pulse</b> - <i>Acidulé &amp; épicé</i><br>Vodka, amour matador, poivre de Selim, tamarin & citron vert     | 12 | 9 |
| <b>Ardent</b> - <i>Amer &amp; Céréalié</i><br>Gin, Vermouth dry, pandan, coco & gentiane                      | 12 | 9 |
| <b>La poire</b> - <i>Fruité &amp; acidulé</i><br>Gin, eau de vie de poire, poire & poivre                     | 13 |   |
| <b>Amber</b> - <i>Gourmand &amp; boisé</i><br>Maker's Mark, noix de pécan, vermouth & vanille                 | 13 |   |
| <b>Opuntia</b> - <i>Acidulé &amp; végétal</i><br>Tequila, pamplemousse, thé vert, basilic & agrumes           | 14 |   |
| <b>Mellow</b> - <i>Gourmand &amp; soyeux</i><br>Maker's Mark, double jus, pomme, bitter, cannelle & cardamome | 13 |   |

## Sans alcool

|                                                                                      |     |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>Hanami</b> - <i>Floral &amp; frais</i><br>Gin 0%, cerise, citron vert & soda      | 9.5 | 7.5 |
| <b>La petite poire</b> - <i>Fruité &amp; acidulé</i><br>Gin 0%, poire & pamplemousse | 9   | 7   |
| <b>Ruby</b> - <i>Epicé &amp; doux</i><br>Bitter 0%, menthe, gingembre & hibiscus     | 9   | 7   |



LES 5 ANS  
MUSA  
18H - 02H00  
03ERKAMPF

Happy hours de 18h à 20h

LES 5 ANS  
**MUSA**  
18H - 02H00

25c| 50c| HH

**4    7.5    5.5**

5 9 7

**4.5      8      6**

8

## 6.5

Cidre brut sans alcool

## 6.5

## 6.5

8

## 7.5

## 5.5

Coca, Coca zéro, Perrier,  
Limonade, Tonic, Ginger  
beer, Feuille de figuier

## 12.5cl

6

7

8

## 5.5

6

## 6.5

## 7

## 6.5

## 11

12

# MUSA

# VINS VIVANTS.

Vins en bouteilles 75cl, sélectionnés avec soin.

## Rouges

- Palooza — *Domaine Aubert & Mathieu, Languedoc 2024* — **32**  
Tire bouchon — *Domaine d'Ouréa, IGP Vaucluse 2025* — **34**  
Eugénie — *Domaine Aubert & Matthieu, Pays d'Oc 2024* — **36**  
Les Brusques — *Domaine Villeneuve, Pic Saint-Loup 2021* — **41**  
Mon tout rouge — *Domaine La Piffaudière, Vallée de la Loire 2023* — **42**  
Canopée — *Vignobles David, Vallée du Rhône 2022* — **44**  
Ours Noir — *Famille Hauller, Alsace 2024* — **48**  
Lapsus — *Domaine La Piffaudière, Touraine 2022* — **48**  
Hautes Côtes de Nuits — *Château de Premeaux, Bourgogne 2023* — **54**

## Blancs

- Soif d'Étoiles — *Domaine Mas des Étoiles, Cahors 2024* — **29**  
Palooza — *Aubert & Mathieu, Languedoc 2024* — **32**  
Augustin — *Domaine Barreau, Gaillac 2023* — **33**  
Les Pieds dans le Sable — *Domaine de Laballe, Landes 2022* — **36**  
MMM — *Fournier Père & Fils, Loire 2024* — **39**  
Métiss Blanc — *Domaine Bott-Geyl, Alsace 2023* — **41**  
Mâcon-Solutré Pouilly — *Château de Vergisson, Bourgogne 2022* — **43**  
Le Bruit des Vagues — *Julien Pilon, Vin de France 2024* — **51**  
Arbois — *Domaine de la Pinte, Chardonnay 2023* — **54**  
Dimanche à Lima — *Julien Pilon, Saint-Joseph 2024* — **69**

## Rosé

- Panache — *Château de Calavon, Coteaux d'Aix-en-Provence, 2025* — **32**  
Cuvée Château — *Château de Calavon, Coteaux d'Aix-en-Provence, 2024* — **42**

## Orange

- Mad Med — *Vin de France* — **30**  
Coucou — *Domaine Pépin, Alsace 2021* — **43**

## Pétillants

- Coucou - Pet Nat — *Domaine Pépin, Alsace* — **45**  
Déhu — *Champagne* — **70**  
EPC — *Champagne Blanc de Blancs* — **90**

LES 5 ANS  
MUSA  
LE 19 MAI 18H - 02H00  
OSERKAMP

# Blank

## Notre traiteur événementiel

### VOUS AVEZ AIMÉ DÎNER CHEZ MUSA ?

Avec Blank, on emmène l'expérience Musa hors du restaurant : au bureau, chez vous ou pour vos événements.

### MÊME CUISINE, MÊME ESPRIT.

Des plats généreux, des cocktails Musa et une équipe qui s'occupe de tout.

### CE QUE NOUS FAISONS :

Food - pièces cocktail, déjeuners, repas assis.

Cocktails - la mixologie Musa.

Logistique - livraison, installation et service.

### CONTACTEZ-NOUS !

Coralie

07.69.31.82.58

[www.blank-food.fr](http://www.blank-food.fr)

@blank\_collectif



# MANGER.

Chef's recommendation: Two to three plates per person.

## Our Plates

19H - 23H00

|                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Split pea hummus, preserved lemon, herbs & pistachio gremolata                 | 9   |
| Beetroot carpaccio, cashew praline & black balsamic oil                        | 9   |
| Crispy pork belly, chipotle condiment & chimichurri.                           | 14  |
| Roasted baby carrots, Greek yogurt, peanut chili oil & fried garlic            | 11  |
| Smoked haddock accras & tartar sauce                                           | 11  |
| Roasted eggplant, sweet and sour curry sauce & sesame seeds.                   | 12  |
| Beef tacos, cheddar sauce, pickled red onions, herbs, chipotle & crispy onions | 14  |
| Tuna tataki, pear condiment, verjus, wasabi & hazelnut powder                  | 14  |
| Stracciatella, raw zucchini, preserved lemon & buckwheat-hazelnut crumble.     | 13  |
| Potatos, spice blend, coriander & toum                                         | 8.5 |
| Panna cotta, citrus coulis & buckwheat crisp                                   | 8   |
| Chocolate fondant with matcha & white-chocolate center                         | 9   |

### Full menu, excluding desserts

110€



MAY 19TH  
THE 5 YEARS  
MUSA  
18H - 02H00  
OSERKAMP