

Muze

ENTRÉES

APPETIZERS

PIEUVE GRILLÉE - GRILLED OCTOPUS 28

Coulis d'amande à la noix de coco, chimichurri, coriandre, tomate et concombre en salade
Coconut almond coulis, chimichurri, coriander, tomato and cucumber salad

TATAKI DE BOEUF ANGUS- ANGUS BEEF TATAKI 22

Orange confite, algues wakamé, gingembre et soja
Candied orange, wakame seaweed, ginger and soy

(2) TACOS POULET TERIYAKI - TERIYAKI CHICKEN TACOS 18

Poulet teriyaki, guacamole, carotte, poivron confit, oignon vert, tomate, jalapeño, oignon mariné, sauce teriyaki
Teriyaki chicken, guacamole, carrots, candied peppers, green onion, tomato, jalapeño, pickled onion, teriyaki sauce

Extra tacos: 7

(2) TACOS CREVETTES COCO - COCONUT SHRIMPS TACOS 19

Crevettes papillon à la coco, vinaigrette à la mangue, chou, guacamole, tomate et jalapeño
Butterfly coconut shrimp, mango vinaigrette, cabbage, tomato and jalapeño

Extra tacos: 8

TARTARE DE THON - TUNA TARTARE 20

Sésame, guacamole, coulis de poivron rôti, chips de nori, gel fluide de gingembre et noix de coco
Sesame, guacamole, roasted pepper coulis, nori chips, fluid ginger gel and coconut

 Sans gluten - Gluten-free

 Végétalien - Vegan

@MUZEMONTREAL



A Partager TO SHARE

HUÎTRES 1/2 Dz 21

OYSTERS 1 Dz 39

PLATEAU DE CHARCUTERIE CHARCUTERIE BOARD

PROSCIUTTO, RILLETTE DE PORC, CALABRESE, SALAMI, CROUTONS, LÉGUMES MARINÉS ET MOUTARDE
PROSCIUTTO, PORK RILLETTE, CALABRESE, SALAMI, CROUTONS, MARINATED VEGETABLES AND MUSTARD

27 PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC - QUEBEC CHEESE PLATTER

BRIE, LOUIS D'OR, LE DOUANIER, 14 ARPENTS, CHUTNEY ANANAS ET MÉLANGE DE NOIX CAJUN
BRIE, LOUIS D'OR, LE DOUANIER, 14 ARPENTS, PINEAPPLE CHUTNEY AND CAJUN NUTS MIX

27
GUACAMOLE 
GUACAMOLE AU MAÏS GRILLÉ, JALAPEÑO, ANANAS ET CHIPS DE TORTILLAS
GRILLED CORN GUACAMOLE, JALAPEÑO, PINEAPPLE AND TORTILLA CHIPS

18

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

MORUE À LA VIERGE-PASSION - VIERGE-PASSION COD 33

Morue cuite dans une feuille de bananier, sauce vierge-passion, pomme de terre douce, poivron et légumes sautés
Cod cooked in banana leaf, vierge-passion sauce, sweet potato, bell pepper and sautéed vegetables

BURGER CALIFORNIEN 31

Boeuf angus, oignons, avocat, cornichons, mayonnaise aux tomates séchées, fromage Suisse, servi avec patate douce, sauce BBQ et salade verte

Angus beef burger, onions, avocado, dried sun tomatoes mayo, swiss cheese, served with sweet potato, BBQ sauce and green salad

SHORT RIBS DE BOEUF ANGUS - ANGUS BEEF SHORT RIBS 39

Sauce BBQ, gratin de courge musquée, légumes sautés et chips de kale
BBQ sauce, butternut squash gratin, sautéed vegetables and kale chips

MALIBU BOWL

Riz, radis, maïs, edamames, avocat, sésame, ananas, wakamé, sauce tandoori
Rice, radish, corn, edamame, pineapple, wakame, tandoori sauce

THON TUNA	SAUMON SALMON	TOFU 
25	24	23

SALADE DE PAPAYE VERTE - GREEN PAPAYA SALAD 22
Crevettes tigrées, lime, gingembre, papaye verte, choux napa, carottes, pousse de soja, arachides grillées, sésames
Tiger shrimps, lime, ginger, green papaya, nappa cabbage, carrots, soy sprout, roasted peanuts, sesame
Option végétalienne (tofu grillé) - Vegan option (grilled tofu) 

Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus. Un pourboire de 15% sera automatiquement ajouté pour les groupes de huit personnes et plus. Our prices do not include taxes or service charges. 15% gratuity charge will automatically be added for groups of eight people and more.