

MAGNUM 150CL

MENU DU MOIS DE JUILLET

MATTHIEU GARREL & ARNAUD GATARD

À PARTAGER

CHARCUTERIES MAISON MONTALET, SALAISONNIER DANS LE TARN

SAUCISSE SÈCHE DE FOIE | 8 // SÈCHE PERCHE/SAUCISSON SEC IGP LACAUNE | 9 // JAMBON SEC 12 MOIS IGP LACAUNE | 14

SARDINES MILLÉSIMÉES DE LA COMPAGNIE BRETONNE À SAINT-GUÉNOLÉ, TOASTS & BEURRE DEMI-SEL

MILLÉSIMÉS 2023 | 11 // MILLÉSIMÉS 2022 | 12

CHARCUTERIES DE LA MER PAR LA MATURATION, ATELIER FISHOLOGIE

THON AFFINÉ | 22 // ESPADON AFFINÉ | 21

ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA, CHAIR DE TOURTEAU ET OEUFS DE TRUITE | 16

DEMI-HOMARD DE NOS CASEYEURS BRETONS, À LA PARISIENNE | 37

LANGOUSTINES DEMOISELLES DU GUILVINEC SELON ARRIVAGE, (ENV.200G) MAYONNAISE | 23

SALADE DE TOMATES ANCIENNES, BROUSSE DE BREBIS AOP, ANCHOIS MARINÉS, PARMESAN | 15

RAVIOLE DE LANGOUSTINE, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 19

VOLAILE FERMIÈRE CROUSTI-FONDANTE, SUCRINE GRILLÉE | 16

ARTICHAUT CAMUS, VINAIGRETTE TOMATE ET BASILIC OU «UNE BONNE VINAIGRETTE» | 19

VELOUTÉ DE MAÏS, TARTARE DE BAR, GRAINES DE TOURNESOL | 17

PLATS ENTRE AMIS

SAUCISSE DE LOZÈRE JUSTE RÔTIE, SERVIE AU MÈTRE, JUS RÉDUIT, POMMES PURÉE, POUR 3, 4 OU 5 | 69 / LE MÈTRE

ÉPAULE D'AGNEAU DE LOZÈRE, CONFITE À SOUHAI, SUCS DÉGLACÉS, POMMES GRENAILLES, POUR 3, 4 OU 5... | 89 / LA PIÈCE

PLATS

FILET DE DAURADE À LA VANILLE, POMME PURÉE, SAUCE CHAMPAGNE | 28

VOL-AU-VENT «MAGNUM 150cl», AU RIS DE VEAU, VOLAILE, SAUCE SUPRÊME | 42

STEAK TARTARE AU COUTEAU, DE RACE CHAROLAISE, FRITES MAISON | 26

CHÂTEAUBRIAND DE BOEUF RACE NORMANDE, AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES MAISON | 41

SAUCISSE DE LOZÈRE RÔTIE, JUS RÉDUIT, PURÉE DE POMMES DE TERRE | 19

AÏOLI DE MERLU DE LIGNE, LÉGUMES D'ÉTÉ RAFRAÎCHIS | 27

BELLE TOMATE ANANAS FARCIE EN COCOTTE, RIZ PILAF | 29

HOMARD DE NOS CÔTES SERVI ENTIER, ÉPINARDS, SAUCE HOMARDINE À PARTAGER OU NON... | 79

PÊCHE DU JOUR DE PETIT BATEAU, PROVENANCE DIRECTE DES PORTS DE LOCTUDY, GUILVINEC, SAINT-GUÉNOLÉ | ARDOISE

« ICI ON CUISINE AUSSI POUR LES VÉGÉTARIENS ! »....

FROMAGES & DESSERTS

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS | 13

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, FRAMBOISES, MÛRES, GROSEILLES, SORBET FRUITS ROUGES MAISON | 14

OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 12

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE | 15

L'ÎLE FLOTTANTE «MAGNUM 150cl», CRÈME ANGLAISE ONCTUEUSE | 9

BELLES FRAISES DE SAISON, CRÈME CHANTILLY | 14

GLACES ET SORBETS MAISON DU MOMENT | 4/8/12

COUPE COLONEL, SORBET CITRON MAISON, VODKA LE PHILTRE | 13

POUR VOS ENFANTS, 1/2 SAUCISSE DE LOZÈRE RÔTIE OU 1/2 POISSON GRILLÉ, FRITES MAISON OU POMMES PURÉE + 1 BOULE DE GLACE OU SORBET DU MOMENT | 12

MERCI ÉGALEMENT À NOS FIDÈLES FOURNISSEURS, NOS AGRICULTEURS, ET MARINS-PÊCHEURS :

KYS MARINE CARNAC // LE COQ SAINT-HONORÉ // MAISON MONTALET // TERRE DE PÊCHE // ALGOLESKO LOCTUDY // LA COMPAGNIE BRETONNE // T.BRETON //

MAGNUM 150 CL

VINS AU VERRE 12CL/16CL

BULLE

CHAMPAGNE 1ER CRU BLANC DE BLANCS, DIDIER GIMONNET 14€
CHARDONNAY

ROSÉ

AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU BAS 2023 8€/11€
GRENACHE, CINSULT, MOURVÈDRE, CABERNET SAUVIGNON

PROVENCE, IGP VAR, DOMAINE RAY JANE 2022 9€/12€
GRENACHE, CINSULT, MOURVÈDRE

BLANC

BOURGOGNE, ALIGOTÉ, ROCHE DE BELLENE 2018 8€/11€
ALIGOTÉ

LOIRE, SAUMUR BLANC, DOMAINE CHANCELLE 2022 8€/11€
CHENIN

LOIRE, CLOS DES TREILLES «CHENIN MÉCHANT» 2023 9€/12€
CHENIN

AOP CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU BAS 2023 8€/11€
ROLLE, SAUVIGNON BLANC, UGNI BLANC

SUD OUEST, AOC JURANÇON DOUX, CLOS UROULAT, DOMAINE CHARLES HOURS (VIN MOELLEUX) 9€
100% PETIT MANSENG

ROUGE

LOIRE, SAUMUR CHAMPIGNY, DOMAINE CHANCELLE 2017 8€/11€
CABERNET FRANC

AOC BANDOL, DOMAINE RAY JANE, 2018 10€/13€
MOUVÈDRE

JURA, ARBOIS PUPILLIN, LES CAVES DU VIEUX MONT 2022 8€/11€
POULSARD

BOURGOGNE, CHOREY LES BEAUNE, DOMAINE MARÉCHAL 2021 13€/16€
PINOT NOIR

LOIRE, CÔTE ROANNAISE VIEILLES VIGNES, DOMAINE LAPANDERY 2023 9€/12€
GAMAY

