

MAGNUM 150CL

MENU DU MOIS DE AVRIL MATTHIEU GARREL & ARNAUD GATARD

À PARTAGER

SARDINES MILLÉSIMÉES DE LA COMPAGNIE BRETONNE À SAINT-GUÉNOLÉ, TOASTS & BEURRE DEMI-SEL
SÉLECTION 2023 | 12

CHARCUTERIES DE LA MER PAR LA MATURATION, ATELIER FISHOLOGIE

THON AFFINÉ | 22 // ESPADON AFFINÉ | 21

CHARCUTERIES MAISON MONTALET, SALAISONNIER DANS LE TARN

SÈCHE PERCHE/SAUCISSON SEC IGP LACAUNE | 10 // JAMBON SEC 12 MOIS IGP LACAUNE | 14

JAMBON DE BOEUF SÉLECTION AITANA GRADE 7-8 | 18

ENTRÉES

TARTARE DE VEAU IODÉ, HUÎTRES ET CÂPRES | 22

LANGOUSTINES DEMOISELLES DU GUILVINEC, (ENV.200G) MAYONNAISE | 19

ASPERGES BLANCHE, SAUCE HOLLANDAISE | 24

PÂTÉ PANTIN, SUCRINE | 21 / À PARTAGER OU NON !

CRÈME DUBARRY, CRÈME FOUETTÉ | 13

RAVIOLE DE LANGOUSTINE, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 20

ŒUFS MIMOSA, ŒUFS DE TRUITE | 12

LES ESCARGOTS MAISON VALENTIN À LA PROVENÇALE, CROÛTONS AILLÉS X 12 | 21

PLATS ENTRE AMIS

RÔTI DE BOEUF DANS LE FILET, FRITES MAISON, SAUCE «MAGNUM» POUR 2 (25 MIN) | 105

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

SAUCISSE DE LOZÈRE JUSTE RÔTIE, SERVIE AU MÈTRE, JUS RÉDUIT, POMMES PURÉE, POUR 2,3 OU 4 | 69 / LE MÈTRE

PLATS

VOL-AU-VENT VÉGÉTARIEN, AUX LÉGUMES DE SAISON | 21

COCOTTE DE MIJOTÉ DE VEAU À LA PROVENÇALE, RISOTTO DE COQUILLETES AU COMTÉ | 31

FILET DE TRUITE DE BANKA, SALSIFIS GLACÉS AU JUS DE VIANDE, ESTRAGON | 29

SAUCISSE DE LOZÈRE RÔTIE, JUS RÉDUIT, PURÉE MAISON | 19

VOL-AU-VENT «MAGNUM 150CL», AU RIS DE VEAU, VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME | 43

LIEU JAUNE, CHOU VERT CONFIT AU BEURRE | 30

CHÂTEAUBRIAND FRANÇAIS, AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES MAISON | 41

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

FILET DE MERLAN, FAÇON COLBERT, PURÉE MAISON | 32

FROMAGES & DESSERTS

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS | 14

CHOU À LA CRÈME, SAUCE CHOCOLAT 75% | 13

OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 11

SOUFFLÉ, GRAND MARNIER | 16

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

RIZ AU LAIT DIT « MAMM GOZH », CARAMEL DEMI-SEL | 10

COUPE DES ÎLES, SORBET ANANAS MAISON, RHUM AGRICOLE | 13

CAFÉ MUNETTE, WHISKY MAISON BENJAMIN KUENTZ VÉGÉTALE MUNETTE, CAFÉ, SUCRE DE CANNE, CRÈME | 15

MAGNUM 150 CL

VINS AU VERRE 12CL/16CL

DÉCOUVREZ NOTRE VIN D'EXCEPTION DU MOMENT,
DISPONIBLE AU CORAVIN

BULLE



CHAMPAGNE 1ER CRU BLANC DE BLANCS «CUISS», DIDIER GIMONNET 15€

CHARDONNAY

CHAMPAGNE DRAPPIER, BRUT NATURE ZÉRO DOSAGE 18€

PINOT NOIR

ROSÉ



IGP VAR, DOMAINE RAY JANE, 2023 8€/10€

GRENACHE, SYRAH

BLANC



BOURGOGNE, ALIGOTÉ, DOMAINE MARÉCHAL, 2023 10€/12€

ALIGOTÉ

LOIRE, POUILLY FUMÉ « ELISA » DOMAINE JONATHAN PABIOT, 2023 12€/14€

SAUVIGNON BLANC

RHÔNE, CHÂTEAU NEUF DU PAPE, DOMAINE FERRAUD & FILS, 2023 20€

VIOGNIER, MARSANNE

VDF, CAZEBONNE, COMME EN 1900 14€/17€

SAUVIGNON GRIS

VDF, VULPES, DOMAINE EBLIN-FUCHS 2023 9€/11€

GEWURZTRAMINER

ROUGE



CÔTES DU RHÔNE, DOMAINE ÉLODIE BALME, 2023 8€/10€

GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN

BOURGOGNE, CÔTES DE NUITS VILLAGE, VIEILLES VIGNES, DOMAINE DE BELLENE, 2020 19€

PINOT NOIR

ANJOU, POMPOS, DOMAINE CLOS DES TREILLES, 2020 8€/10€

CABERNET FRANC

VDF «HANAMI» DOMAINE CALVEZ BOBINET 9€/11€

CABERNET FRANC

VDF, PÉPIN ROUGE «SÉRIAL QUILLEUR» 8€/10€

PINOT NOIR, PINOT GRIS

