

MAGNUM 150CL

MENU DU MOIS D'AVRIL

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
MILLÉSIMÉES 2023 | 11 // MILLÉSIMÉES 2022 | 12

ENTRÉES

ŒUFS MIMOSA | 9

OS À MOËLLE DANS LA LONGUEUR, PLEUROTÉS À LA BORDELAISE | 15

PÂTÉ EN CROÛTE «MAGNUM 150CL», PICKLES DE LÉGUMES RACINES | 18

CHOU-FLEUR RÔTI, CRÈME ACIDULÉ AUX NOISETTES ET CÂPRES FRITS | 12

POÊLÉE D'ESCARGOTS DE BOURGOGNE, CHAMPIGNONS DES BOIS ET SON CROMESQUI | 24

RAVIOLE DE LANGOUSTINE, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 19

POIREAUX CRAYONS EN TERRINE, SAUCISSE DE MORTEAUX, VINAIGRETTE AUX PISTACHES | 11

VELOUTÉ DE MORILLES ET RIS DE VEAU, LUTTÉE (15 MIN DE CUISSON... IL N'Y EN AURA PAS POUR TOUT LE MONDE !) | 26

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 SOUHAIT, SUCS DÉGLACÉS, POMMES GRENAILLES, POUR 3, 4 OU 5... | 89 / LA PIÈCE

PLATS

FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL, EMBEURRÉE D'ÉPINARDS ET AMANDES TORRÉFIÉES | 27

PARMENTIER DE BOUDIN MAISON C.PARRA, AUX DEUX POMMES, SALADE FRISÉE | 28

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

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

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

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE, POMMES VAPEUR | 34

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

COCOTTE DE MIJOTÉ DE VEAU À LA PROVENÇALE, RISOTTO DE COQUILLETES AU COMTÉ | 29

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

FROMAGES & DESSERTS

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS | 13

POMME GOLDEN CONFITE, CAMEL AU BEURRE SALÉ | 10

OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 12

POIRE CONFÉRENCE POCHÉE ENTIÈRE, SERVIE COMME UNE «BELLE HÉLÈNE» | 13

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

SABLÉ BRETON, MANGUE, VERVEINE | 14

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 NORDIQUE // TERRE DE PÊCHE // ALGOLESKO LOCTUDY // LA COMPAGNIE BRETONNE // KASNODAR CAVIAR // PRIMEURS PASSION // T.BRETON // P.FLORI // LA POULARDE SAINT-MARTORY

MAGNUM 150 CL

VINS AU VERRE 12CL

BULLE

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

ROSÉ 9€

CÔTEAUX VAROIS, APOSTROPHE, TERRES PROMISES 2021
GRENACHE NOIR

BLANC

LOIRE, MUSCADET, DOMAINE MÉNARD-GABORIT 2022 8€
MELON B

LOIRE, POUILLY FUMÉ «ÉLISA», JONATHAN PABIOT 2023 10€
SAUVIGNON

CÔTE DU RHONE VILLAGE ROIX, DOMAINE ÉLODIE BALME 2021 11€
CLAIRETTE, BOURBOULENC

BOURGOGNE, PERNAND-VERGELESSES, LUC PAVELOT 2021 16€
CHARDONNAY

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

ROUGE

BOURGOGNE, CUVÉE GRAVEL, DOMAINE MARÉCHAL 2021 12€
PINOT NOIR

RHÔNE, LA SYRAH, DOIMAIN BARGE 2021 11€
SYRAH

JURA, ARBOIS PUPILLIN, LES CAVES DU VIEUX MONT 2022 8€
TRADITION

VDF (LOIRE), LA RABATIERE, BERTIN-DELATTE 2022 10€
PINOT D'AUNIS

LOIRE, CÔTE ROANNAISE VIEILLES VIGNES, DOMAINE LAPANDERY 2023 8€
GAMAY

