

MAGNUM 150CL

M E N U D U M O I S D ' O C T O B R E

MATTHIEU GARREL & ARNAUD GATARD

À PARTAGER

CHARCUTERIES DE PASCAL FLORI, ÉLEVEUR À MURATO EN CORSE

ACELLU-FILET MIGNON DE COCHE SÉCHÉ | 13 // SAUCISSON AUX HERBES | 11

CHARCUTERIES MAISON MONTALET, SALAISONNIER DANS LE TARN

SÈCHE PERCHE/SAUCISSON SEC IGP LACAUNE | 8 // JAMBON SEC 12 MOIS IGP LACAUNE | 14

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

MILLÉSIMÉES 2022 | 11 // MILLÉSIMÉES 2021 | 12

ENTRÉES

ŒUFS EN MEURETTE, TRADITION BOURGUIGNONNE | 14

PAPILLOTTE DE MOULES DE BOUCHOT AOP DE LA BAIE DU MONT ST MICHEL, PETITS LARDONS DE JAMBON IGP LACAUNE | 12

POÊLÉE DE GIROLES ET CÈPES, FOIE DE LAPIN, CROUSTILLANT DE PAIN MAÏS | 19

TARTARE DE TRUITE & BETTERAVE ROUGE, SORBET TOPINAMBOURG, VELOUTÉ PARMENTIER | 16

AVOCAT-CREVETTES, SAUCE COCKTAIL | 17

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

RAVIOLE DE LANGOUSTINE, ALGUES, SAUCE CRUSTACÉS | 19

LANGOUSTINES DEMOISELLES DU GUILVINEC SELON ARRIVAGE, (ENV.200G) FINE MAYONNAISE | 22

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, MESCLUN, POMMES GRENAILLES, POUR 3, 4 OU 5... | 89 / LA PIÈCE

PLATS

STEAK TARTARE D'ESCOFFIER, DE RACE CHAROLAISE, AU COUTEAU, FRITES MAISON | 24

PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI, RAGOÛT DE COCO DE PAIMPOL, ANDOUILLE DE GUÉMENÉ, OIGNON ROSCOFF | 33

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

EGLEFIN EN CROÛTE DE BASILIC, PIPÉRADE ET JUS DE CUISSON | 28

CHÂTEAUBRIAND DE BOEUF DE RACE NORMANDE, AU POIVRE OU BÉARNAISE, FRITES MAISON | 40

BELLE TOMATE ANANAS FARCIE EN COCOTTE, RIZ PILAF | 28

LA CHASSE DU JOUR, DEMANDEZ LE GIBIER DU MOMENT PRÉPARÉ PAR LE CHEF | ARDOISE

VOL-AU-VENT «MAGNUM 150CL», AU RIS DE VEAU, VOLAILLE, SAUCE SUPRÊME | 41

TRANCHE DE FOIE GRAS POÊLÉE SERVIE COMME UN POT-AU-FEU, LA SPÉCIALITÉ DU CHEF... | 34

FROMAGES & DESSERTS

LES FROMAGES D'Auvergne servis à température | 13

FOURME D'AMBERT AOP, SAINT NECTAIRE AOP, SALERS AOP LAIT CRU ET CONFITURE DE CERISES NOIRES

PAVLOVA FRUITS EXOTIQUES, DE NOS ÎLES | 14

OMELETTE NORVÉGIENNE, FLAMBÉE MINUTE AU COINTREAU | 12

FORÊT-NOIRE, MONTAGE MINUTE | 13

FIGUES POCHÉES AU VIN ROUGE, GLACE VANILLE | 12

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

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 // LA FERME D'ALEXANDRE // TERRE DE PÊCHE // ALGOLESKO LOCTUDY // LA COMPAGNIE BRETONNE // KASNODAR CAVIAR // PRIMEURS PASSION // T.BRETON // P.FLORI // LA POULARDE SAINT-MARTORY

MAGNUM 150CL

VINS AU VERRE 12CL

BULLE



CHAMPAGNE 1ER CRU BLANC DE BLANC, DIDIER GIMONNET 14€
PINOT NOIR

ROSÉ



PROVENCE, IGP DU VAR, DOMAINE Ray JANE 2021 8€
MOURVÈDRE, GRENACHE, CARIGNAN, CINSULT, SYRAH

BLANC



LOIRE, SAUMUR, DOMAINE CHANCELLE 2020 8€
CHENIN BLANC

SUD OUEST, CÔTES DE GASCOGNE, TERRES BASSES, DOMAINE LABALLE 2020 8€
UGNI BLANC, GROS MANSENG

BOURGOGNE, ALIGOTÉ , MAISON ROCHE DE BELLENE 2018 8€
ALIGOTÉ

CÔTE ROANNAISE, IGP PAYS D'URFÉ, DOMAINE LAPANDERY 2020 10€
CHARDONNAY

JURA, CÔTES DU JURA, LE NATURÉ, CAVE DU VIEUX MONTS 2020 10€
SAVAGNIN

ROUGE



LOIRE, SAUMUR CHAMPIGNY, DOMAINE CHANCELLE 2020 8€
CABERNET FRANC

SUD OUEST, BORDELAIS, BLAYE, CHÂTEAU LA HAIE 2021 8€
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

JURA, ARBOIS PUPILLIN, CAVE DU VIEUX MONT 2020 8€
Trousseau

CÔTES DU RHONE, TERRE D'AIGLES, DOMAINE RICHAUD 2022 10€
GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE

BEAUJOLAIS, BROUILLY VIEILLES VIGNES, DESCOMBES 2021 12€
GAMAY