

Entrées / Starters

César	12.00 €
Romaine/ sauce César/ parmesan/ croûtons/ câpres/ (nature – poulet ou saumon fumé)	
<i>Roman salad/ Cesar sauce/ parmesan/ croutons/ capers (nature – chicken or smoked salmon)</i>	
Saumon fumé	14.00 €
Saumon fumé/ tarama rose/ raifort/ œufs de poisson/ anchois/ fleur de caviar	
<i>Smoked salmon/ tarama/ horseradish/ fish eggs/ anchoives/ caviar flower</i>	
*Légumes V	9.00 €
Légumes crus/ légumes cuits/ légumes marinés/ mousse de fromage	
<i>Rawvegetables/ cooked vegetables/ marinated vegetables/ cheese mousse</i>	
Foie gras.....	16.00 €
Foie gras/ pain d'épices/ myrtilles/ Patxaran	
<i>Foie gras/ gingerbread/ blackberries/ Patxaran</i>	
Velouté V	13.00 €
Œuf à 64°/ courges/ noisettes/ crèmes d'Isigny/ Nori	
<i>Egg/ squash/ nuts/ Isigny cream/ Nori</i>	
*Entrée du jour.....	8.00 €
Starter of the day	

V = Végétarien

Plats / Dishes

Dorade	21.00 €
Dorade à plat/ fenouil/ pommes écrasées/ herbes fraîches <i>Seabream/ fennel/ mashed potatoes/ fresh herbs</i>	
Lieu jaune	19.00 €
Pavé de lieu/ poireaux crayons/ lentilles Beluga/ bouillon gingembre, citronnelle <i>Pollock/ leeks/ Beluga lentils/ ginger and lemongrass bouillon</i>	
*Coquillettes v	14.00 €
Coquillettes/ champignons/ copeaux de Parmesan/ crème de Parmesan/ roquette <i>Shells pasta/ mushrooms/ Parmesan/ Parmesan cream/ Arugula</i>	
*Coquelet.....	19.00 €
Coquelet/ épices jerk/ patates douces/ cresson d'eau <i>Cockerel/ jerk spices/ sweet potatoes/ water cress</i>	
La pièce de notre boucher Chassineau	24.00 €
Sauce poivre de Jamaïque/ asperges vertes/ pommes fondantes/ piment del padron <i>Piece of meat/ pepper sauce from Jamaica /green asparagus/ potatoes/ del padron chilies</i>	
Green burger	18.00 €
Pain vert/ steak Charolais/ chou rouge/ oignons rouges/ Cheddar doux/ frites/ ketchup maison <i>Green bread/ Chopped steak/ red cabbage/ red onions/ sweet cheddar/ French fries/ homemade ketchup</i>	

*Plat du jour.....16.00 €

Dish of the day

V = Végétarien





Prix nets en euros – service compris.

Fromages / Cheeses

L'assiette de fromages **V** 9.00 €
Sélection de notre Fromager « La ferme d'Alexandre »
Cheeses plate

Cervelle de Canut **V** 7.00 €
Fromage frais/ échalotes/ ciboulettes/ ail/ vinaigre
Fresh cheese/ shallots/ chives/ garlic/ vinegar

Desserts

Chocolat **V** 9.00 €
Sablé breton/ mousse chocolat/ feuille chocolat/ perles croustillantes
Shortbread/ chocolate mousse/ crunchies pearls

*Crème brûlée **V** 9.00 €
Myrtilles/ crème
Blackberries/ cream

Ananas rôti **V** 9.00 €
Ananas/ miel/ sucre roux/ sorbet coco
Pineapple/ honey/ brown sugar/ coconut sorbet

Café gourmand **V** 9.00 €
3 pièces sucrées / 1 café
3 sweets pieces / 1 coffee

*Dessert du jour **V** 8.00 €
Dessert of the day

V = Végétarien



Prix nets en euros – service compris.

L'INSTANT GOURMAND 19.00€

Servi le midi

Plat – Dessert

A choisir parmi les plats marqués d'un astérisque

* Plat du jour

* Dessert du jour

MAGNOLIA

MENU GOURMET

Servi le soir
RESTAURANT

* Entrée du jour

* Plat du jour

* Dessert du jour

Menu 3 plats 30.00€

A choisir parmi les plats marqués d'un astérisque

Kir + Entrée, plat et dessert au choix + 1 verre de vin + café

Menu 2 plats 25.00€

A choisir parmi les plats marqués d'un astérisque

Entrée – plat ou plat – dessert + 1 verre de vin + café

Menu enfants 15.00€



Apéritifs

Americano (9 cl)	8,50 €	Porto Rouge/Blanc (4 cl)	5,50 €
Martini dry/rouge/campari		Suze (4 cl)	4,50 €
Martini (6 cl)	6,50 €	Kir Vin blanc (12 cl)	5,50 €
Blanc/Rouge/Rose/Dry		Kir Royal (12 cl)	11,50€
Pastis 51 (2 cl), Ricard (2 cl).....	5,50 €	Pimm's (6 cl)	5,50 €

Champagne

Canard Duchêne, Cuvée Léonie	(12 cl) 12,00 €	(75 cl) 55,00 €
Canard Duchêne Authentic Brut rosé (75 cl)	71,00 €	
Canard Duchêne, Cuvée Charles VII Blanc de Blanc (75 cl)	106,00 €	
Thienot brut rosé (75 cl)	79,00 €	
Thienot brut	(37.5cl) 26.00 €	(75cl) 66,00 €
Canard Duchêne (37.5 cl)	24,00 €	
Coupe de Champagne (12 cl)	10,00 €	

Bières

	25 cl	50 cl		25 cl	50 cl
Heineken	5,00 €	8,50 €	Lefte	5,50 €	9,00 €
Panaché	4,50 €	7,50 €	Monaco	4,50 €	8,50 €
Bud, Carlsberg, 1664 Blanche (33 cl)	6,50 €				

Soft drinks

Pepsi (33 cl), Pepsi max	5,00 €	Eau Minérale plate (100 cl)	5,00 €
Orangina (33 cl).....	5,00 €	(50 cl) 4,00 €	
Schweppes (33 cl).....	5,00 €	Eau Minérale gazeuse (100 cl)...	5,00 €
Perrier (33 cl).....	5,00 €	(50 cl) 4,00 €	
Jus de fruits (20 cl).....	5,00 €	Fruits pressés (25 cl)	5,70 €
Eau CASTALIE plate ou gazeuse rendue potable par traitement (75 cl)	3,00 €		

Vins du mois

Vin blanc (12 cl).....	7,00 €	Vin rouge (12 cl)	7,00 €
------------------------	--------	-------------------------	--------

Vins au verre

Dourthe n°1 : blanc, rouge ou rosé (12cl).....	5,50 €
--	--------

Prix nets en euros – service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

La Carte des Vins

12cl

37,5cl

75cl

Vins Blancs / *White wines*

Vifs et Aromatiques | *Loud and Aromatics*

Sancerre* <i>Les Collinnettes Joseph Mellot</i>	9.00 €	38.00 €
Bordeaux* <i>Dourthe N°1</i>	5.50 €	16.90 € .. 22.50 €
Petit Chablis* <i>Domaine Etienne Boileau Petit Chablis</i> ..	9.00 €	33.00 €
Pouilly-Fumé* <i>Le Lorient Joseph Mellot</i>	8.00 €	19.00 € .. 35.00 €

Vins Rosés / *Rosé wines*

Fruités et Tendres – *Soft and fruity*

Coteaux d'aix* <i>Chapelle Saint Victor</i> 	8.00 €	24.00 €
Côtes de Provence* <i>Domaine de Pontfract</i>	-	21.00 €
Bordeaux Rosé* <i>Dourthe N°1</i>	-	20.00 €

Vins Rouges / *Red wines*

Loire

Sancerre* <i>Les Collinnettes Joseph Mellot</i>	-	22.00 € ... 36.00 €
St Nicolas de Bourgueil* <i>Domaine de la Noue</i>	-	17.00 € ... 26.00 €
Saumur-Champigny* <i>La Réserve des Vignerons</i>	-	24.50 €

Beaujolais

Brouilly* <i>Château Beillard</i>	7.00 €	28.00 €
---	--------------	---------

Bourgogne

Mercurey* <i>Antonin Rodet</i>	-	40.00 €
--------------------------------------	---------	---------

Bordeaux

Pomerol <i>Château Fayat</i> *	-	43.00 €
Bordeaux* <i>Dourthe n°1</i>	5.50 €	16.90 € ... 21.50 €
Saint Emilion Grand Cru* – <i>Sanctus grand crus</i> 7.00 €–	-	40.00 €
St Emilion Grand Cru* <i>Château la Bienfaisance</i> ..	8.00 €	32.00 €
St Estèphe* <i>Le Boscq</i>	-	70.00 €
Pessac Léognan* <i>Château La Garde</i>	-	63.00 €
St Emilion* <i>Les Cèdres de la Bienfaisance</i>	-	20.00 €

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône* <i>Dauvergne Ranvier Vin Gourmand</i>	-	21.00 €
---	---------	---------

Crozes-Hermitage* *Dauvergne Ranvier*..... - - 29.00 €

*Appellation d'origine contrôlée

