

# magnum

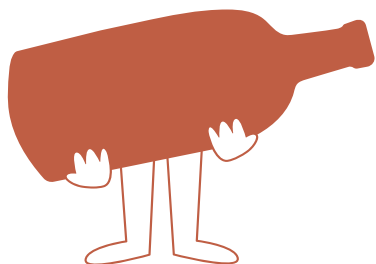
Bistro à boire

## APÉROS & COCKTAILS

Mocktail du moment - 20cL	6,5€
Vermouth blanc ou rouge - 6cL	5€
Americano / Negroni - 9cL	8€
Ti-punch - 5cL	7€
Caïpirinha / Caïpiroska - 6cL	9€
Bloody Mary	10€
Espresso Martini	10€
Paloma	10€
Long Island	12€
Cosmopolitain	10€
Spritz Vignaud	8€
Spritz Sureau, Italicus ou Limoncello	9€
Mule Moscow, London, Jamaïcain, French...	9€

## BOISSONS FRAÎCHES

La petite eau qui pique IOZ - 33cL	2,5€
La grande eau qui pique IOZ - 75cL	3,5€
Thé glacé du Magnum - 25cL	3,5€
Kombucha Nau'tea - 33cL	6€
gingembre/curcuma, Ananas/coco, Framb./raifort	
Kéfir l'Atelier du Ferment - 33cL	6€
Sureau	
Les jus - 25cL	4€
Ananas, Orange, Abricot, tomate	
Organic's - 25cL	4€
Tonic, Ginger beer, Maté	
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33cL	4€
Sirop à l'eau	2€
Limonade - 25cL	3€
Supplément sirop ou tranche	0,3€



## BIÈRES

### PRESSIONS

	25cL	50cL
Mag' Blonde Bio 4,7°	3€	5€
Nantaise IPA 5,6°	4€	7,5€
Cadette NEIPA 5,5°	4,5€	8€
Reine Blanche 5,6°	4€	7,5€

### BOUTEILLES

Jade Sans alcool 0° - 25cL	5€
Aerofab Loo 4,6° - 44cL	10€
Aerofab Virazon 4,6° - 44cL	10€

## GODETS

- 12cL -

Bulles de l'Ouest Pétillant naturel	5€
Domaine Braud / VDF	

### BLANC

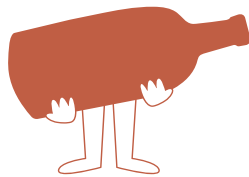
Folle Blanche VDF / 2024	3,5€
Les Vignes du Bourg Domaine Braud	4€
AOP Muscadet Sèvre & Maine / 2024	
Muscat moelleux	5€
Domaine Malidain VDF	
La Chapelle Blanche	5€
Château de Suronde / AOP Anjou / 2018	
Bourgogne Blanc	8€
Vignerons de Buxy / AOP Rully / 2021	

### ROUGE

Pierre Vidal	3,5€
AOP Côtes du Rhône / 2020	
Rouge de Minière Château de Minière	4€
AOC Bourgueil / 2020	
Pinot Noir Domaine Malidain	5€
IGP Val de Loire / 2023	
Château Laborde	8€
AOP Lalande de Pomerol / 2016	

### ROSÉ

Château Fonscolombe	4€
AOP Côteaux d'Aix en Provence / 2023	



## Les bouteilles

*pour les petites & les grandes soifs !*

### MUMU

	75cL	150cL
Les Vignes du Bourg Domaine Braud / AOP Muscadet Sèvre & Maine / 2023	25€	50€
Amphibolite Domaine Landron / AOP Muscadet Sèvre & Maine / 2023	36€	72€
Clisson Domaine des Cognettes / AOP Muscadet Coteaux de la Loire / 2020	42€	84€
Gula Ana Domaine Luneau Papin / AOP Muscadet Sèvre & Maine / 2021	65€	130€

### BLANC

	75cL	150cL
La Hunaudière Fabien Duveau / AOP Saumur / 2024	34€	68€
Les Traboules Maison Clusel-Roch / AOP Coteaux du Lyonnais / 2023	35€	70€
Chardonnay Vincent Wengier / AOP Bourgogne / 2023	41€	82€

### ROUGE

	75cL	150cL
Pinot Noir Domaine Malidain / IGP Val de Loire / 2023	28€	58€
Coteaux d'Ancenis Domaine Landron Chartier / AOP Coteaux d'Ancenis / 2022	36€	72€
Veritas Domaine de l'Ecu / VDF / 2023	45€	90€
Rouge de Minière Domaine de Minière / AOP Bourgueil / 2020	22€	44€
Cuisine de ma Mère Domaine Grosbois / AOP Chinon / 2023	28€	56€
Eclat de Granite Domaine Sérol / AOP Côte Roannaise / 2023	34€	68€
Du Beur Dans Les Pinards Karim Vionnet / AOP Beaujolais villages / 2022	36€	72€
Au Clos des Langres Domaine d'Ardhuy / AOP Côte de nuit village / 2022	69€	138€
Clos du Roy Sylvain Pataille / AOC Marsannay / 2020	95€	190€
Le Petit Derna Domaine Dernacueillette / IGP Pays de Cucugnan / 2021	35€	70€
Mas de Jon / AOP Pic Saint Loup / 2023	39€	78€
Nectar des Dieux (Litron) / Fabien Jouvès / VDF / 2023	45€	-
Les Creisses / Domaine Les Creisses / IGP Pays D'Oc / 2022	49€	98€
Campagnès / Maxime Magnon / AOP Corbières / 2021	65€	130€
Ribes du Vallat Château Juvenal / AOP Ventoux / 2021	26€	52€
Petit Ours Matthieu Barret / AOP Côtes du Rhône / 2023	29€	58€
Saint-Joseph Graeme & Julie Bott / AOP Saint-Joseph / 2022	82€	164€

### BULLES & ROSÉ

	75cL	150cL
Atmosphère Méthode traditionnelle / Domaine Landron / VDF	39€	78€
L'Esquisse Famille Moussé / AOP Champagne	65€	130€
Château Fonscolombe AOP Coteaux d'Aix en Provence / 2023	23€	-
Tradition Clos Teddi / AOP Patrimonio / 2022	28€	-
Première Puech-Haut / IGP Languedoc / 2022	-	62€
Métisse Maxime Magnon / AOP Corbières / 2023	52€	104€

# AU DÉJEUNER

## À LA CARTE

### LES ENTRÉES -

- Oeufs mayo Bio Divatte & crackling de poulet	8€
- Poireaux brûlés, houmous de sésame noir, gomasio & vinaigrette au kiwi	8€
- Foie gras mi-cuit (80gr), chutney pomme/cannelle & toasts	15€

### LES PLATS -

- Salade César	14€
- Quart de Poulet rôti en crapaudine, jus de cuisson & mayo	16€
- Entrecôte de Holstein au poids <i>les 100g/</i> 12€ (250gr. minimum)	

## MENU DU JOUR

À L'ARDOISE

Entrée/plat ou plat/dessert	18€
Entrée/plat/dessert	22€
Plat seul	14€

### LES DESSERTS -

- Crème brûlée	8€
- Café gourmand	9€
- Mousse au chocolat à la cuillère	9€
- Assiette de fromages	9€

# AU DÎNER

## PARTAGE & GRIGNOTAGE

- Frites allumettes & Mayo	4€
- Poireaux brûlés, houmous de sésame noir, gomasio & vinaigrette au kiwi	8€
- Oeufs mayo Bio Divatte & crackling de poulet	8€
- Terrine de campagne, cornichons & ketchup de chou rouge	9€
- Tempura de crevettes nantaises, sauce blanche citronnée	9€
- Soupe à l'oignon, toast à la tomme	9€
- Gravlax de boeuf, mayo au curry vert & condiments tartare	11€
- St Do' rôti au miel	12€
- Foie gras mi-cuit (80gr), chutney pomme/cannelle & toasts	15€
- Jambon Mangalica 48 mois (100gr)	16€
- Saint-Jacques du Trugarez au beurre d'agrumes (x3), vierge aux graines de courge & mousseline de persil racine à la noisette	17€
- Entrecôte de Holstein au poids (250gr min) & frites allumettes <i>les 100g/</i>	12€
- Salade César	14€
- Quart de Poulet rôti en crapaudine, jus de cuisson & frites allumettes	16€

## LES DESSERTS

- Assiette de fromages	9€
- Crème brûlée	8€
- Mousse au chocolat à la cuillère	9€
- Chou craquelin comme une profiterole	9€
- Sablé Petit Lu, textures de clémentines corses	10€
- Café gourmand	9€
- Irish Coffee	9€
- Gauloise gourmande	12€

Ici, vous pouvez  
manger avec les doigts,  
rigoler à tout va,  
saucer votre assiette,  
faire tourner les serviettes,  
mais surtout

*Régalez-vous !*

## LIQUEURS 6cL

Menthe, Bailey's, Limoncello, Délice de Caramel	7,5€
Liqueurs Granier Menthe, génépi, Reine des Prés, Verveine	8,5€
Abricot du Roulot	15€

---

## DIGESTIFS

- 4cL -

Eau de vie de Poire Williams Distillerie Ogier	10€
Cognac	8€
Cognac XO	12€
Calvados / Armagnac	10€
Amaretto	8€
Thoreau	10€
La Gauloise Verte ou Jaune	12€
La Gauloise Nectar des Druides	14€
La Gauloise 3 ans	15€
La Gauloise 5 ans	16€

---

## BOISSONS CHAUDES

Café/ Café allongé	1,8€
Déca / Déca allongé	2€
Grand café	3,5€
Noisette	2,2€
Petit crème	2,4€
Grand crème	4€
Thé	3€
Chocolat chaud ou froid	3,5€
Cappuccino	4,5€
Café ou chocolat viennois	4,5€

---

## RHUMS

- 4cL -

Gold of Mauritius Dark Rum	10€
Eminente	10€
Compagnies des Indes Great Whites Jamaica New Yarmouth	9€
Compagnies des indes Guatemala 12 ans Darsa Cask Strenght	14€
Montebello Zenga Black	9€
Montebello Winch	10€
Montebello 6 ans	12€

---

## GIN'TO

- 4cL -

G-Vine	9€
Meridor	10€
Citadelle	10€
Silent Pool	10€
Gine Mare	10€
Fizet N°1	10€
Hendrick's	12€
Sabs Navy Gin / Pinot Gin	14€

---

## WHISKIES

- 4cL -

Jack Daniel's	8€
Monkey Shoulder	9€
Talisker Port Ruighe	10€
Laphroaig	10€
Ardbeg Ten	12€
Lagavulin	14€
The Glenturret 10 ans Peat Smoked	16€

---

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Prix nets TTC, service compris.

*magnum*

À BOIRE, À MANGER À PARTAGER !

Du Lundi au Vendredi / Samedi sur privatisation

@magnum\_foodfamily