

magnum

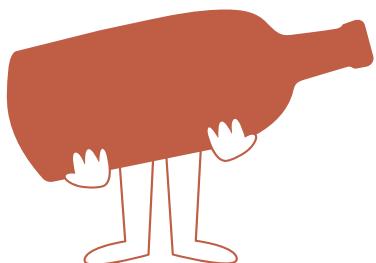
Bistro à boire

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 Vrignaud	8€
Spritz Sureau, Italicus ou Limoncello	9€
Mule Moscow, London, Jamaïcan, French...	9€

BOISSONS FRAÎCHES

La petite eau qui pique 10cl	2,5€
La grande eau qui pique 10cl	3,5€
Thé glacé du Magnum - 25cl	3,5€
Kombucha Nau'tea - 33cl gingembre/curcuma, Ananas/coco, Frambo./raifort	6€
Kéfir l'Atelier du Ferment - 33cl Sureau	6€
Les jus - 25cl Ananas, Orange, Abricot, tomate	4€
Organic's - 25cl Tonic, Ginger beer, Maté	4€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33cl	4€
Sirop à l'eau	2€
Limonade - 25cl	3€
Supplément sirop ou tranche	0,3€



BIÈRES

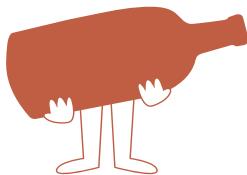
PRESSIONS	25cl	50cl
Mag' Blonde Bio 4,7°	3€	5€
Nantaise IPA 5,6°	4€	7,5€
Cadette NEIPA 5,5°	4,5€	8€
Reine Blanche 5,6°	4€	7,5€

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 Domaine Braud / VDF	5€
BLANC	
Folle Blanche VDF / 2024	3,5€
Les Vignes du Bourg Domaine Braud AOP Muscadet Sèvre & Maine / 2024	4€
Muscat moelleux Domaine Malidain VDF	5€
La Chapelle Blanche Château de Suronde / AOP Anjou / 2018	5€
Bourgogne Blanc Vignerons de Buxy / AOP Rully / 2021	8€
ROUGE	
Pierre Vidal AOP Côtes du Rhône / 2020	3,5€
Rouge de Minière Château de Minière AOC Bourgueil / 2020	4€
Pinot Noir Domaine Malidain IGP Val de Loire / 2023	5€
Château Laborde AOP Lalande de Pomerol / 2016	8€
ROSÉ	
Château Fonscolombe AOP Côteaux d'Aix en Provence / 2023	4€



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 Jouves / 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 les 100g/ 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 les 100g/ 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, sauter votre assiette, faire tourner les serviettes, mais surtout

Régalez-vous !

LIQUEURS 6cl

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

DIGESTIFS

- 4cl -

Eau de vie de Poire Williams	10€
Distillerie Ogier	
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	9€
Great Whites Jamaica New Yarmouth	
Compagnies des indes	14€
Guatemala 12 ans Darsa Cask Strenght	
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