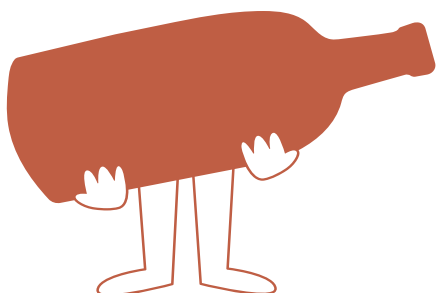


APÉROS & COCKTAILS

Mocktail du moment - 20cL	7€
Spritz sans alcool Iessi	7€
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€
Sour Moscow, London, Jamaïcain, French...	10€

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	
Symples - 33cL	6€
Sauge/sureau/pomme, Verveine/cerise	
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€



BIÈRES

PRESSIONS	25cL	50cL
Mag' Blonde 4,7°	3€	5€
Nantaise IPA 5,6°	4€	7,5€
Cadette NEIPA 5,5°	4,5€	8€
Chouffe 8°	4,5€	8,5€

BOUTEILLES

Chouffe Sans alcool 0° - 25cL	5€
Cidre Goëllan brut bio 5° - 33cL	5,5€
Reine Blanche 4,2° - 33cL	6€

GOSETS

- 12cL -

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

BLANC

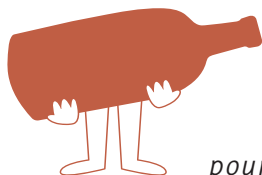
Folle Blanche Delaunay Vignerons	4€
VDF / 2024	
Muscadet - Clos des Grands Primos	5€
Bedouet Vignerons	
AOP Muscadet Sèvre & Maine / 2024	
Chardonnay - Demi Boeuf	5€
Domaine Malidain IGP Val de Loire / 2024	
Malvoisie Domaine Landron Chartier	6€
AOP Côteaux D'Ancenis / 2023	
Chenin - Hunaudière	6€
Fabien Duvaud AOP Saumur / 2025	
Muscadet - Granite	8€
Domaine de l'Ecu / VDF / 2023	
Monsieur Jacques	8€
Pacaud Vignerons	
AOP Bourgogne / 2024	

ROUGE

Rouge de Minière Château de Minière	4€
AOC Bourgueil / 2021	
Pinot Noir Domaine Malidain	5€
IGP Val de Loire / 2023	
Les Strates Clos des calades	5€
AOP Languedoc / 2019	
Ikebana Domaine de la Rocalière	6€
AOP Lirac / 2021	
Château Laborde	8€
AOP Lalande de Pomerol / 2016	

ROSÉ

Zéfir	4€
Château Capion / AOP Languedoc / 2024	
Tradition Clos Teddi	6€
AOP Patrimonio / 2022	



Les bouteilles

pour les petites & les grandes soifs !

MUMU

	Quille	Mag'
Clos des Grands Primos Bedouet Vignerons / AOP Muscadet Sèvre & Maine / 2024	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€
One Way Ticket Ty Plan Breizh Vignerons / VDF / 20..	48€	96€

BLANC

	Quille	Mag'
L'Imprudence Domaine Bernatas / VDF / 2024	34€	68€
Hunaudière Fabien Duvaud / AOP Saumur / 2025	38€	76€
Les Abeilles Domaine de Villargeau / Côteaux du Giennois AOP / 2023	38€	76€
Chardonnay Domaine de Boischamp / Beaujolais Jullié AOP / 2023	42€	84€
Saut du poisson Le Clos du Serres / Languedoc AOP / 2024	48€	96€
Savagnin Ouillé Stéphane & Bénédicte Tissot / AOP Arbois / 2022	115€	230€

ROUGE

	Quille	Mag'
Pinot Noir Domaine Malidain / IGP Val de Loire / 2023	28€	58€
Veritas Domaine de l'Ecu / VDF / 2023	45€	90€
Cuisine de ma Mère Domaine Grosbois / AOP Chinon / 2023	28€	56€
Eclat de Granite Domaine Sérol / AOP Côte Roannaise / 2023	34€	68€
Infusions Terra Vita Vinum / VDF / 2023	45€	90€
Le gras c'est la vie Famille De Boel France / IGP Méditerranée / 2024	34€	68€
Du Beur Dans Les Pinards Karim & Noémie Vionnet / AOP Beaujolais villages / 2022	36€	72€
Argile Rouge Domaine des Ardoisières / IGP Vin des Alblobroges / 2024	58€	116€
Clos du Roy Sylvain Pataille / AOC Marsannay / 2020	95€	190€
Jour Fruit / Fabien Jouvès / AOP Cahors / 2024	32€	64€
Le Petit Derna Domaine Dernacueillette / IGP Pays de Cucugnan / 2021	35€	70€
Mas de Jon / AOP Pic Saint Loup / 2024	39€	78€
Nectar des Dieux (Litron) / Fabien Jouvès / VDF / 2023	45€	-
Les Creisses / Domaine Des 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€

BULLES

	Quille	Mag'
Atmosphère Méthode traditionnelle / Domaine Landron / VDF	39€	78€
1629 Matthieu & Nicolas / AOP Champagne	60€	120€

ROSÉ

	Quille	Mag'
Zéfir Château Capion / AOP Languedoc 2024	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 6€
- Pâté en croûte, moutarde à l'ancienne & salade verte 8€
- Burrata (100g), pêches rôties, courgettes marinées, coulis de roquette & pâte à raviolo frite 12€

LES PLATS -

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

MENU DU JOUR

À L'ARDOISE

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

LES DESSERTS -

- Pavlova de fruits de saison 9€
- Café gourmand 9€
- Mousse au chocolat à la cuillère 9€
- Assiette de fromages 9€

AU DÎNER

PARTAGE & GRIGNOTAGE

- Frites allumettes & Mayo 4€
- Oeufs mayo Bio Divatte & crackling de poulet 6€
- Falafels de lentilles corail & sauce raïta 7€
- Pâté en croûte, moutarde à l'ancienne & salade verte 8€
- Bruschetta, compotée de tomates, pesto basilic, stracciatella, olives taggiasche & pignons de pins 9€
- Concombre grillé, labneh, gel citron vert & huile piquante à la noisette 9€
- Friture de sardines & aioli 11€
- Burrata (100g), pêches rôties, courgettes marinées, coulis de roquette & pâte à raviolo frite 11€
- Carpaccio de boeuf mariné, condiments tartare & mayo au curry rouge 12€
- Gravlax de truite bretonne aux agrumes, gel aneth, pickles radis, salicorne & câpres 15€
- Jambon Mangalica 48 mois (100gr) 16€
- 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€
- Magret de canard, jus réduit & mousseline de pommes de terre (2pers.) 29€

LES DESSERTS

- Crème brûlée 8€
- Crème praliné, croustillant de feuilles de brick & coulis de fruits rouges 9€
- Mousse au chocolat à la cuillère 9€
- Chou craquelin comme une profiterole 9€
- Assiette de fromages 9€
- 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€
Deljoy Liqueur Citrus & Cognac	9€
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€
Chartreuse verte	12€
Chartreuse MOF	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€
Fontanel Coeur de chauffe	9€
Montebello	9€
Montebello Zenga Black	11€
Pura Vida XO	12€
Zacapa Solera	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