

magnum

Bistro à boire

AU COMPTOIR

- uniquement le soir -

Frites allumettes & Mayo	4€
Croquetas de poisson & sauce tartare	8€
Préfou en persillade	8€
Crème de chèvre au siphon, poire & coulis de mâche	9€
Saint-Félicien rôti au miel	9€
Planche de Charcuteries, fromages ou mixte	12€

APÉROS & COCKTAILS

Mocktail du moment - 20cL	5€
Vermouth blanc ou rouge - 6cL	5€
Americano - 9cL	7,5€
Negroni - 9cL	8€
Ti-punch - 5cL	7€
Caïpirinha / Caïpiroska - 6cL	8€
Bloody Mary	10€
Espresso Martini	10€
Paloma	8€
Basil Smash	10€
Black Or White Russian	10€
Long Island	12€
Cosmopolitain	9€
Spritz Vignaud	7€
Spritz Sureau, Italicus ou Limoncello	9€

MULE & SOUR

Londres au Gin	8€
Moscou à la Vodka	
Cuba au Rhum épicé	
Ibiza à l'Hierbas	10€
Français au Cognac	
Péruvien au Pisco Barsoï	
Mexicain au Mezcal	
Italien à l'Amaretto	

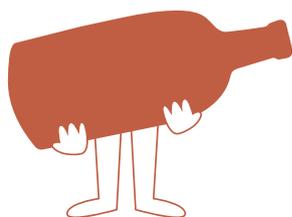
BIÈRES

PRESSIONS	25cL	50cL
Mag' Blonde Bio 4,5°	3,5€	5€
Nantaise IPA 5,6°	4,0€	7,50€
Cadette NEIPA 5,5°	4,5€	8€
Winter Ale 8°	4,5€	8€
BOUTEILLES		33cL
Dremmwel Sans alcool 0°		6,5€
Corona 4,6°		7,5€

GODETS

- 12cL -

Bulles de l'Ouest Pétillant naturel Domaine Braud / VDF	5€
BLANC	
Colère Louise Chéreau / VDF / 2023	3,5€
Pour l'histoire Domaine Ménard-Gaborit AOP Muscadet Sèvre & Maine / 2023	4€
Muscat moelleux Domaine Malidain VDF / 2022	5€
Radicalement blanc les vignes du fresche AOC Anjou / 2023	6€
ROUGE	
Soif de ... Domaine de la Tête Noire AOP Côtes du Rhône / 2019	3,5€
L'aubrière Domaine Malidain IGP Val de Loire / 2023	4,5€
Cuisine de ma Mère Domaine Grosbois AOP Chinon / 2023	4,5€
Haute côt(e) de fruit Fabien Jouvès AOP Cahors / 2022	4,5€
Les 3 Madones Château des Loges AOP Côte de Brouilly / 2021	5€
ROSÉ	
Château Fontainebleau AOP Côtes de Provence / 2022	4€



Les bouteilles

pour les petites & les grandes soifs !

	75cL	150cL
MUMU		
Pour l'histoire Domaine Ménard-Gaborit / AOP Muscadet Sèvre & Maine / 2023	25€	50€
Amphibolite Domaine Landrons / AOP Muscadet Sèvre & Maine / 2023	32€	64€
Champtoceaux Domaine Landron Chartier / Muscadet Coteaux de la Loire / 2020	34€	68€
Clisson Domaine des Cognettes / Muscadet Sèvre & Maine / 2020	42€	84€
BLANC	75cL	150cL
Radicalement blanc les vignes du fresche / AOC Anjou / 2023	28€	56€
Les Traboules Maison Clusel-Roch / AOP Coteaux du Lyonnais / 2023	34€	68€
Chardonnay Vincent Wengier/ AOP Bourgogne / 2023	38€	76€
ROUGE	75cL	150cL
L'aubrière Domaine Malidain / IGP Val de Loire / 2023	28€	56€
Coteaux d'Ancenis Domaine Landron Chartier / AOP Coteaux d'Ancenis / 2020	34€	68€
Veritas Fred Niger / VDF / 2022	42€	84€
Cuisine de ma Mère Domaine Grosbois / AOP Chinon / 2022	28€	56€
Radicalement rouge les vignes du fresche / AOC Anjou / 2022	34€	68€
Eolithe Château Fosse Sèche / AOP Saumur / 2022	48€	96€
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	65€	130€
Haute côt(e) de fruit Fabien Jouves / AOP Cahors / 2023	24€	48€
Le Petit Derna Domaine Dernacueille / IGP Pays de Cucugnan / 2019	34€	68€
Mas de Jon / AOP Pic Sain Loup / 2023	34€	68€
Ribes du Vallat Château Juvena1/ AOP Ventoux / 2021	26€	52€
Petit Ours-Matthieu Barret/ AOP Côtes du Rhône / 2023	29€	58€
Rouge Serine Maison Clusel-Roch / VDF / 2023	39€	78€
Les Schistes Maison Clusel-Roch / AOP Côte Rôtie / Année	75€	150€
BULLES	75cL	150cL
Atmosphère Méthode traditionnelle/ Domaine Landrons/ VDF / Année	38€	76€
L'Esquisse Famille Mousset / AOP Champagne / Année	60€	120€

PARTAGE & GRIGNOTAGE

Crudités en rémoulade & kasha soufflé	7€
Oeufs Mayo & crackling de poulet	8€
Terrine de campagne, cornichons & ketchup de betterave	9€
Velouté d'asperges «servi froid», parmesan & vinaigrette aux agrumes	10€
Focaccia, Truite bretonne en gravlax, crème aux herbes	10€

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

Régalez-vous !

PLATS

- Sides en supplément -

Le plat VG		voir l'ardoise
Le poisson (selon arrivage)		voir l'ardoise
Le plat du jour		voir l'ardoise
Salade Vercingétorix (comme une César mais en mieux)		14€
Terrine de boudin noir snackée, pommes poêlées & mousseline de légumes		18€
Entrecôte de Holstein <i>au poids (250g minimum)</i>		100g. 12€
Poulet rôti en crapaudine & mayonnaise	1e quart 16€	1e demi 24€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites allumettes
Poêlée de légumes

SAUCES

Mayo, jus de poulet, tartare, chimichurri

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille	8€
Assiette de fromages	9€
Mousse au chocolat à la cuillère	9€
Café gourmand	9€
Choux craquelin à la vanille comme une profiterole	9€
Gauloise gourmande	14€
Irish Coffee	9€

DIGESTIFS

- 4cL -

		Eau de vie de Poire Williams Distillerie Ogier	10€
		Cognac	8€
		Cognac XO Iris Poivré Cuvée 10 ans de Fanny Fougerat	12€
		Cognac Vieux Le Notoire Hors série de Fanny Fougerat	14€
		Calvados / Armagnac	10€
		Amaretto	10€
		Tequila	10€
		Thoreau	10€
		La Gauloise Verte ou Jaune	12€
		La Gauloise Nectar des Druides	14€
		La Gauloise 3 ans	15€
		La Gauloise 5 ans	16€

LIQUEURS 6cL

Menthe, caramel, citron ou café	7,5€
Verveine	10€
Abricot du Roulot	15€

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€

BOISSONS FRAÎCHES

La petite eau qui pique IOZ - 33cL	2,5€
La grande eau qui pique IOZ - 75cL	3,5€
Spunky - 25cL	5€
Thé glacé du Magnum - 25cL	3,5€
Les jus - 25cL Ananas, Pomme, Tomate, Abricot, Aloé et Orange	4€
Organic's tonic - 25cL	4€
Ginger Beer - 25cL	4€
Maté - 25cL	4€
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro - 33cL	4€
Orangina - 25cL	4€
Sirop à l'eau	2€
Limonade - 25cL	3€
Ricqlès - 25cL	5€
Sirop à l'eau	2€
Limonade - 25cL	3€
Supplément sirop ou tranche	0,3€

RHUMS

- 4cL -

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

GIN'TO

- 4cL -

Hendricks	10€
Meridor	10€
Citadelle	11€
Silent Pool	12€
Sab's Pinot	16€

WHISKIES

- 4cL -

Talisker Port Ruighe	12€
Ardbeg Ten	12€
Laphroaig	12€
The Glenturret 10 ans Peat Smoked	14€
Lagavulin	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