

magnum

Bistro à boire

AU COMPTOIR

Crème de Roquefort aux noix	7€
Planche Charcuterie, fromage ou mixte	9€
St Félicien rôti au miel	9€
Huîtres Bretonnes x6	9€
Beignets de poulet	8€
Frites allumettes & mayo	4€

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€
Black Or White Russian	10€
Long Island	12€
Cosmopolitain	9€
Spritz Vriгнаud	7€
Spritz Sureau, Italicus ou Limoncello	9€

MULE & SOUR

London au Gin	8€
Moscow à la Vodka	
Cuban au Rhum épicé	
Ibiza à l'Hierbas	10€
Français au Cognac	
Peruvian au Pisco Barsoł	
Mexican au Mezcal	
Italian à l'Amaretto	

BIÈRES

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

BOUTEILLES	33cL
Dremmwel Sans alcool 0°	6,5€
Corona 4,5°	7,5€
Cidre Breton brut 4,5°	6,5€

GOSETS

- 12cL -

Bulles de l'Ouest Pétillant naturel Domaine Braud / VDF / 2022	5€
---	----

BLANC

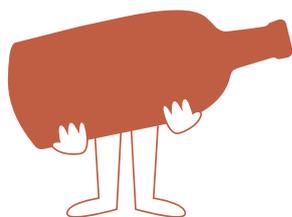
Colère Louise Chéreau / VDF / 2023	3,5€
Pour l'histoire Domaine Ménard-Gaborit AOP Muscadet Sèvre & Maine / 2023	4€
Muscat moelleux Domaine Malidain VDF / 2022	5€
Radicalement Blanc Vignes du Fresche AOC Saumur blanc / 2023	6€

ROUGE

Soif de ... Domaine de la Tête Noire AOP Côte du Rhône / 2019	3,5€
L'aubrière Domaine Malidain IGP Val de Loire / 2023	4,5€
Cuisine de ma Mère Nicolas Grosbois AOP Chinon / 2022	4,5€
Haute côt(e) de fruit Fabien Jouves AOP Cahors / 2022	4,5€
Les 3 Madones 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 Jo Landron / 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 / AOP 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 Côteaux d'Ancenis / 2020	34€	68€
Veritas Domaine de l'Ecu / VDF / 2022	42€	84€
Cuisine de ma Mère Nicolas 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 Nuits-Villages / 2022	65€	130€
Haute côt(e) de fruit Fabien Jouves / AOP Cahors / 2022	24€	48€
Le Petit Derna Domaine Dernacueille / IGP Pays de Cucugnan / 2020	34€	68€
Mas de Jon AOP Pic Saint Loup / 2023	34€	68€
Ribes du Vallat Château Juvenal / AOP Ventoux / 2022	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 / 2022	75€	150€
BULLES	75cL	150cL
Atmosphère Méthode traditionnelle / Jo Landron / VDF	38€	76€
L'Esquisse Famille Moussé / AOP Champagne	60€	120€

PARTAGE & GRIGNOTAGE

Œufs mayo & crackling de poulet	6€
Poireaux vinaigrette au Za'atar	6€
Terrine de campagne & cornichons	7€
Tarte fine aux oignons & cheddar gratiné	8€
Huîtres Bretonnes x 6	9€

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

Régalez-vous !

PLATS

- Accompagnements et sauce au choix -

Poisson du jour		à l'ardoise
Salade César		14€
Poulet rôti en crapaudine & Mayo	1e quart 16€	1e demi 22€
La suggestion du jour		à l'ardoise
Plat VG		à l'ardoise
Entrecôte VBF à la découpe		Les 100g. 10€
Andouillette sauce moutarde à l'ancienne		20€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites allumettes
Légumes rôtis

VOUS VOULEZ DU RAB DE SAUCE ?

Mayo, jus de poulet, sweet chili
ou beurre maître d'hôtel

1€

DESSERTS

Assiette de fromages	9€
Mousse au chocolat à la cuillère	8€
Gâteau nantais	7€
Pavlova aux fruits de saison	8€
Café gourmand	9€
Gauloise gourmande	15€
Irish, French ou Jamaican Coffee	9€
Carajillo Baileys ou Délice de caramel	7€

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€
Verveine	10€
Abricot	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€
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€
Ricqlès - 25cL	4€
Orangina - 25cL	4€
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