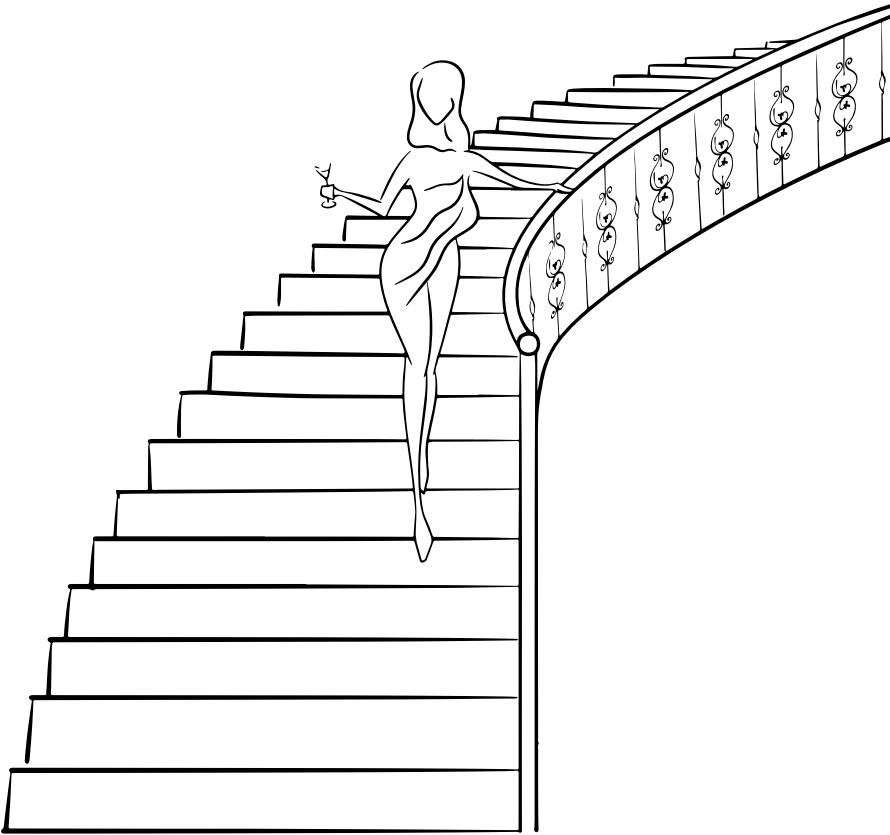

MAGDALENA
BRASSERIE



MAGDALENA
BRASSERIE



ENTRÉES
STARTERS

Poêlée de champignons et oeuf mollet 19
Sauted mushrooms and soft-boiled egg

Avocat - gambas black tiger 17
King prawns - avocado

Beaux escargots de Bourgogne
Snails

15 les 6 - 28 les 12
15 by 6 - 28 by 12

Pâté en croûte du Chef 20
Pâté en croûte of the Chef

Foie gras de canard au Cognac 27
Duck foie gras with Cognac

Carpaccio de Saint-Jacques 25
Scallop carpaccio

Cœur de saumon fumé - blinis maison - crème d'Isigny 24
Centre-cut smoked salmon - homemade blinis - cream

Huitres fines de Claire n°3
Fines de Claire oysters n°3

20 les 6 - 28 les 9 - 35 les 12
20 by 6 - 28 by 9 - 35 by 12

Caviar Oscietre
Oscietra caviar

135 les 50g - 260 les 100g
135 the 50g - 260 the 100g

+ Truffe 3g 12
+ Caviar 5g 18

Prix nets en euros - service compris

SALADES
SALADS

Salade Périgourdine 35
Périgord salad

Salade de gambas black tiger 28
King prawns salad

Salade de King crab (80g) - avocat 45
King crab (80g) salad - avocado

-

PÂTES
PASTA

Linguine aux morilles 28
Linguine with morels

Rigatoni à la truffe 31
Rigatoni with truffle

Linguine au demi-homard 55
Linguine with half lobster

+ Truffe 3g 12
+ Caviar 5g 18

PLATS
DISHES

Bœuf bourguignon 29
Beef bourguignon

Magret de canard 35
Duck breast

Suprême de poulet jaune aux morilles 32
Chicken supreme with morels

Belle entrecôte 39
Beef rib steak

Le carré d'agneau 52
Rack of lamb

Filet de bœuf Chateaubriand 48
Beef fillet

Ris de veau aux morilles 49
Sweetbreads with morels

Petits farcis végétariens 28
Vegan stuffed vegetables

Filet de bar 32
Sea bass fillet

Noix de St. Jacques 38
Scallops

Sôle meunière 67

Homard entier rôti 130
Whole lobster

-

Sauce au choix :

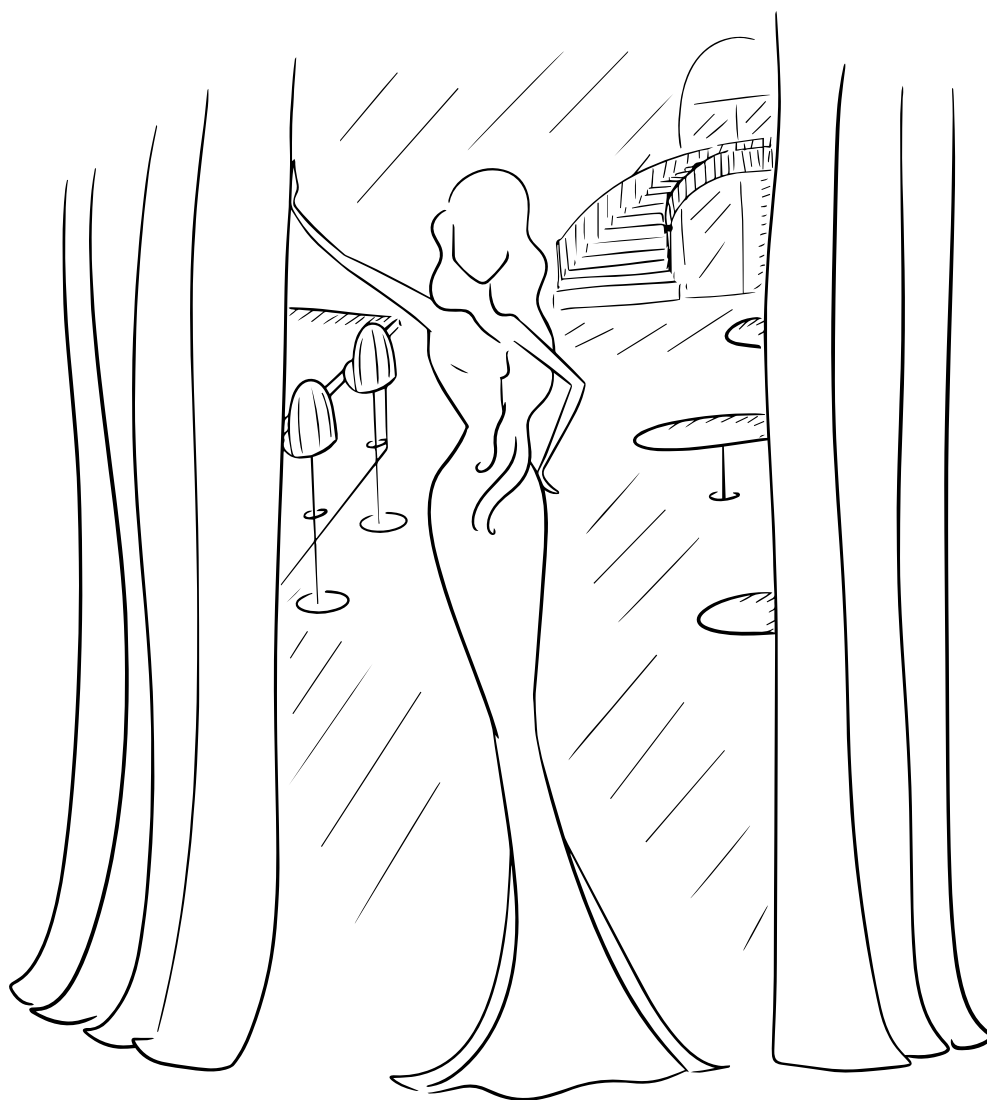
*Béarnaise - Poivre - Morilles - Echalotes - Beurre blanc - Vierge
Béarnaise - Pepper - Morel - Shallots - Beurre blanc - Olive oil sauce*

Accompagnement au choix :

*Frites - Purée - Salade - Poêlée de légumes
Riz - Gratin dauphinois
French fries - Mashed potatoes - Salad - Sauteed vegetables
Rice - Dauphinoise potatoes*

*+ Accompagnement supplémentaire 6
Additional side*

*+ Truffe 3g 12
+ Caviar 5g 18*



*N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.
Please ask us for the list of allergens.*

Sélection de fromages affinés 18
Selection of fine cheeses

-

Macaron à la framboise 16
Raspberry macaroon

Riz au lait façon Magdalena 13
Magdalena-style rice pudding

Flan pâtissier 13
Flan

Tarte au chocolat 14
Chocolate tart

Tarte crémeuse au citron 13
Lemon tart

Paris-Brest 15
Crispy choux pastry with a praline cream

Profiteroles 17
Vanilla ice cream puffs with hot chocolate

Glaces et sorbets artisanaux
Phillipe Faur - Meilleur Ouvrier de France et d'Europe
Ice cream

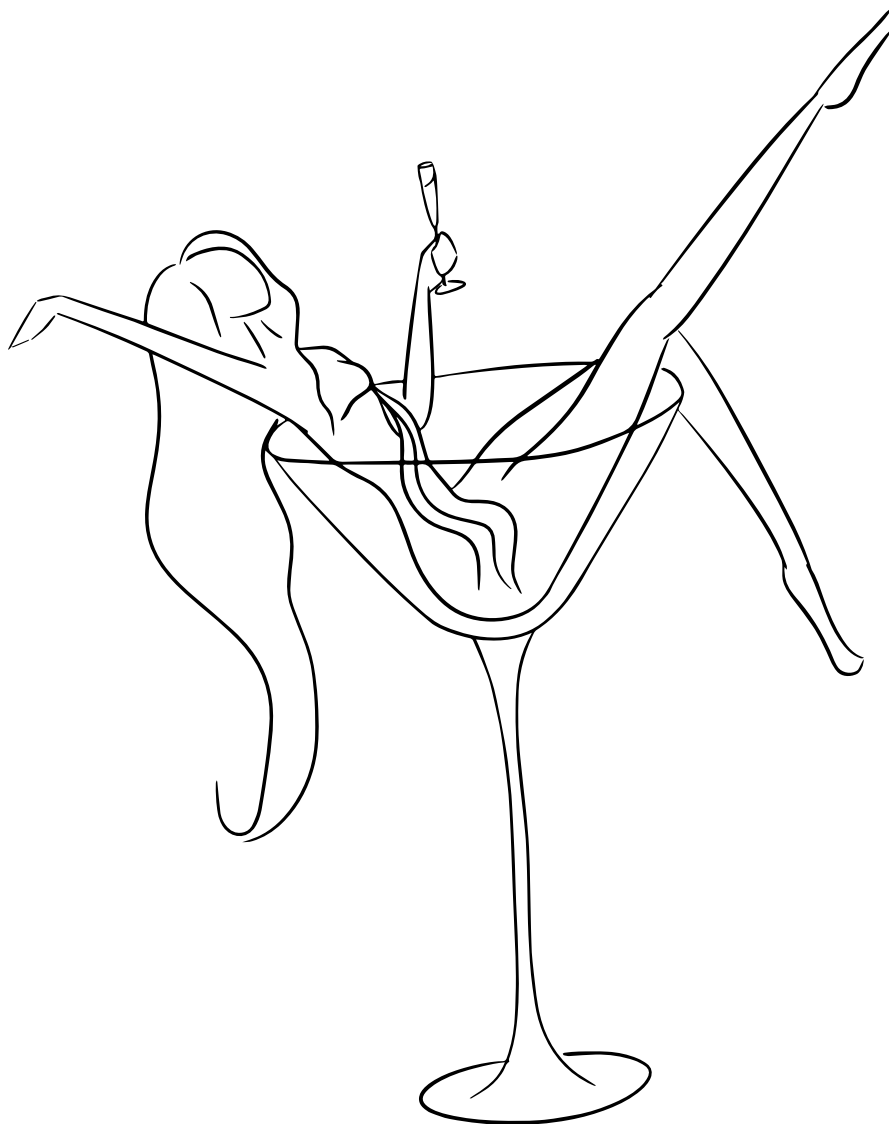
10 les 2 boules - 13 les 3 boules

10 2 scoops - 13 3 scoops

Vanille Bourbon - Chocolat grand cru - Pistache - Citron - Framboise - Mangue
Bourbon vanilla - Grand cru chocolate - Pistachio - Lemon - Raspberry - Mango

-

Café gourmand 16
Gourmet Coffee



MAGDALENA
BRASSERIE

16 pl de la Madeleine 75008 Paris
Instagram @Magdalena_brasserie