
MAGDALENA
BRASSERIE



MAGDALENA
BRASSERIE

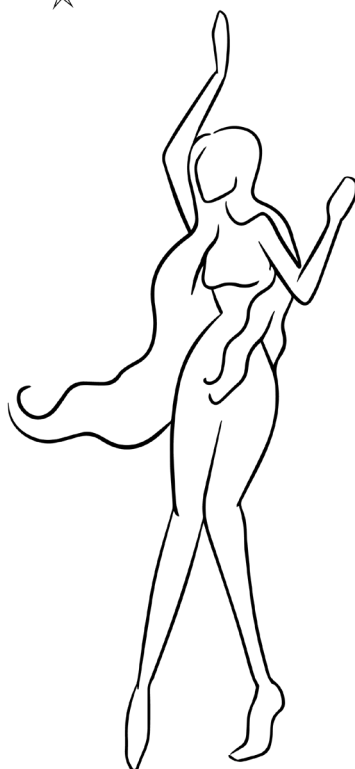
MENU
MENU

MENU FESTIF 95

FESTIVE MENU

Entrée - plat - dessert au choix*

Starter - main course - dessert of your choice*



* supplément demandé pour certains choix
* extra charge for some choices

Prix nets en euros - service compris

ENTRÉES
STARTERS

Poêlée de champignons - oeuf mollet
Sauted mushrooms - soft-boiled egg

Avocat - gambas black tiger
King prawns - avocado

Beaux escargots de Bourgogne
Snails
les 6 - les 12 +10
by 6 - by 12 +10

Pâté en croûte du Chef
Paté en croûte of the Chef

Foie gras de canard au Cognac
Duck foie gras with Cognac

Carpaccio de Saint-Jacques
Scallop carpaccio

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

Huîtres fines de Claire n°3
Fines de Claire oysters n°3
les 6 - les 9 +6 - les 12 +12
by 6 - by 9 +6 - by 12 +12

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes

SALADES
SALADS

Salade Périgourdine
Périgord salad

Salade de gambas black tiger
King prawns salad

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

-

Linguine aux morilles
Linguine with morels

Rigatoni à la truffe
Rigatoni with truffle

Linguine au demi-homard
Linguine with half lobster

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

PÂTES
PASTA

PLATS
DISHES

Bœuf bourguignon
Beef bourguignon

Magret de canard
Duke breast

Suprême de poulet jaune aux morilles
Chicken supreme with morels

Petits farcis végétariens
Vegan stuffed vegetables

Belle entrecôte
Beef rib steak

Le carré d'agneau
Rack of lamb

Filet de bœuf Chateaubriand
Beef fillet

Ris de veau aux morilles
Sweetbreads with morels

Filet de bar
Sea bass fillet

Noix de St Jacques
Scallops

Sôle meunière +20

Homard entier rôti +55
Whole lobster

-

Sauce au choix :

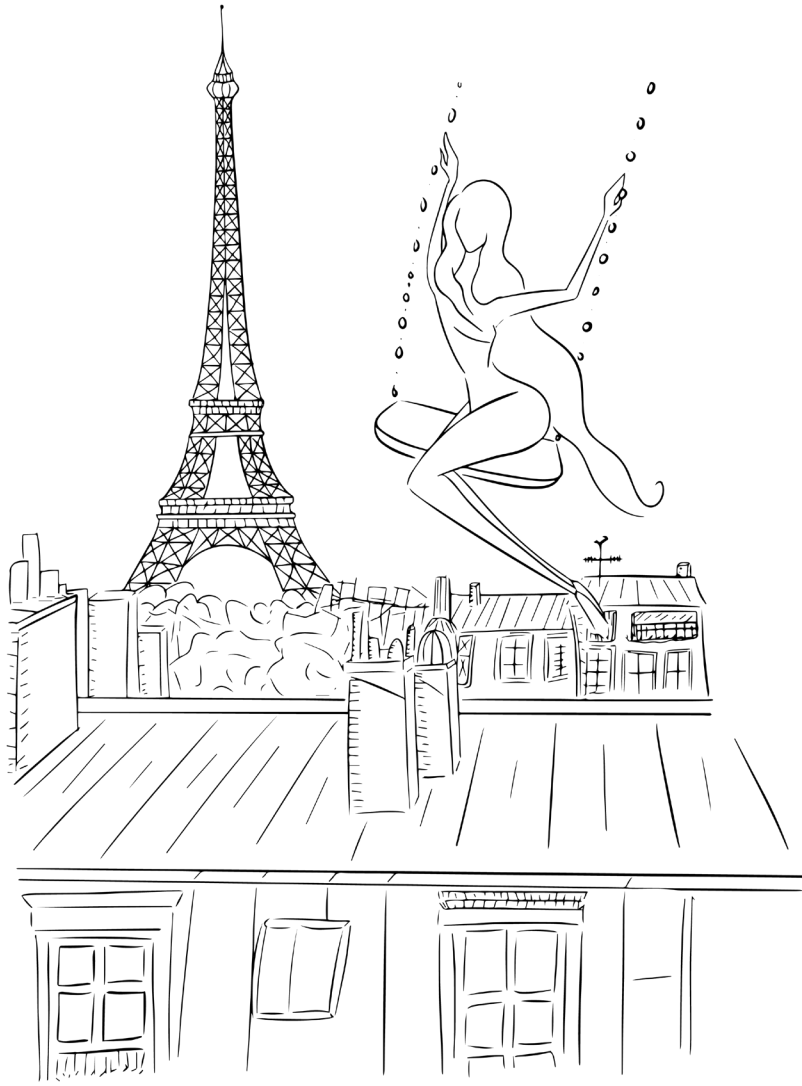
*Béarnaise - Poivre - Morilles - Echalotes - Beurre blanc - Vierge
Béarnaise - Pepper - Morel - Shallots - Beurre blanc - Olive oil sauce*

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

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



MAGDALENA
BRASSERIE

DESSERTS
DESSERTS

Sélection de fromages affinés
Selection of fine cheeses

-

Macaron à la framboise
Raspberry macaroon

Riz au lait façon Magdalena
Magdalena-style rice pudding

Flan pâtissier
Custard tart

Tarte crémeuse au citron
Lemon tart

Tarte au chocolat
Chocolate tart

Paris-Brest
Crispy choux pastry with a praline cream

Profiteroles
Vanilla ice cream puffs with hot chocolate

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

Ice cream
2 boules

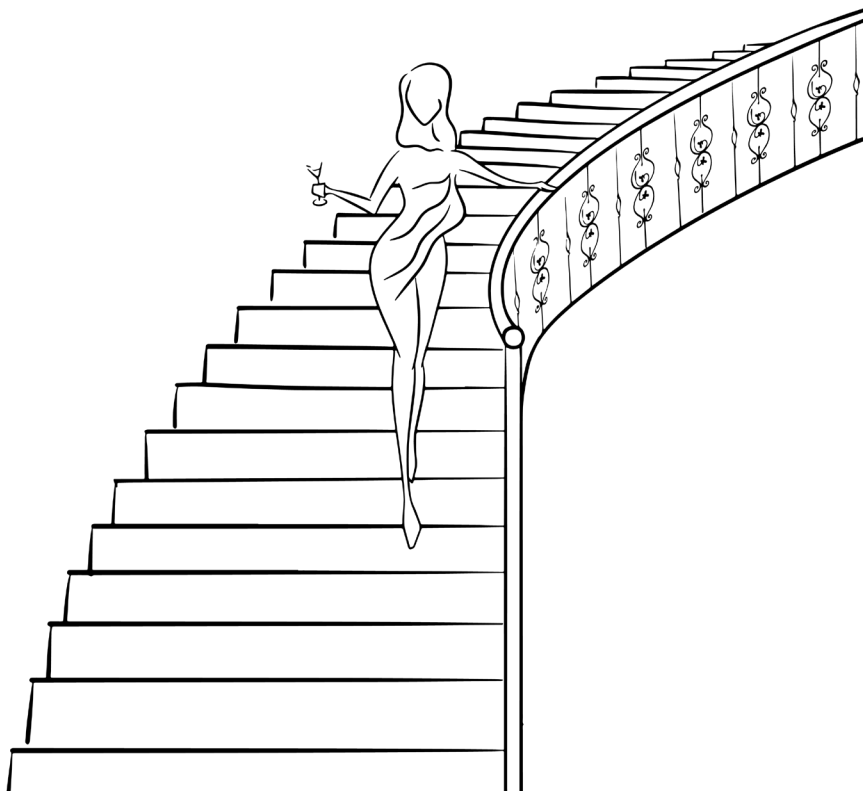
2 scoops

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

-

Champagne gourmand +10
Gourmet Champagne

Tous nos desserts sont préparés par notre chef pâtissier.



MAGDALENA
BRASSERIE

16 pl de la Madeleine 75008 Paris
Instagram @Magdalena_brasserie