Le Café De la Magdeleine

Service déjeuner et dîner tous les jours (12h à 14h et 19h à 22h)

NOS GRIGNOTAGES à partager 2/4 pers.

Caviar d'aubergine et focaccia - 20 €
Légumes croquants en anchoïade - 25 €
Pissaladière « comme à Nice » - 25 €
Planche de charcuteries de notre sélection - 25 €
Assortiment de fromages affinés - 25 €

LE GRAND PLATEAU - 60 € à partager 2/4 pers.

Pissaladière, caviar d'aubergine,
Sélection de charcuterie,
Légumes croquants en anchoïade,
panier de pains assortis, gressins et tapenade

NOTRE CARTE

NOS ENTREES :

Oeuf parfait, champignons du moment, velours de réglisse, jus de volaille	22€
Carpaccio de cabillaud au citron noir, semoule de choux fleur et pickles, crème de ziste	24€
Foie gras, chutney de pomme et pickles	28€
La soupe de légumes du jour	14€

NOS PLATS DU MOMENT :

Poitrine de cochon grillée, ragoût de lentilles de la Sainte Baume	38€
Cabillaud confit, déclinaison de courge, jus de crevettes grises au Noilly prat	36€
Risotto de céleri, sauce vin jaune	29€
Filet de Bœuf et poêlée de champignons	44€
La pièce de viande du moment à partager pour 2 pers. légumes et mesclun	86€
Le mijoté du jour (Blanquette de veau, Navarin d'agneau ou Bœuf Bourguignon selon arrivage)	27€

NOS DESSERTS :

Le savarin aux fruits du moment, chantilly et coulis	18€
Le dessert du jour annoncé par nos maîtres d'hôtel	18€
La salade de fruits frais	15€
Les glaces et sorbets de saison 3 boules	15€
La coupe glacée du moment annoncé par nos maîtres d'hôtel	18€

Le menu mijoté

le mijoté du jour + le dessert du jour **45€**
la soupe + le mijoté + le dessert du jour **49€**

Le menu pour les Minots

(de -12 ans)
Une viande ou un poisson
(avec accompagnement au choix)
+ glace ou sorbet
- 30 € -

LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES
préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.
Viande d'origine française ou CE.