



MAGNA CAFÉ
RESTAURANTE & LOUNGE BAR



Pour Ouvrir L'Appétit:

Jambon Ibérique _____	22,00€
Canapé "pan de cristal", à la tomate et huile d'olive vierge _____	3,50€/und.
Anchois "00" de Cantabrique à l'huile d'Olive Arbequina et Vinaigre Balsamique _____	3,50€/und.
Fromage de la Manche Vieux _____	12,00€
Croustillants de Grosses Crevettes à la Mayonnaise de Wasaby _____	14,00€

Entrées:

Dégustation d'Entrées du Chef _____	16,00€
Salade de Homard aux Gambas _____	19,50€
Salade de chou frisé, quinoa et avocat avec sa vinaigrette de moutarde de Dijon au citron _____	15,00€
Fromage de Chèvre Gratiné au Miel, Pignons et Pomme Caramélisée, accompagné de Salade de Mâche et Vinaigre Balsamique Réduit _____	15,50€
La vraie burrata italienne accompagnée de tomate, poivron, avocat et vinaigre balsamique _____	16,50€
Tartare de Thon à l'avocat, accompagné de Mesclun et servi avec Gingembre Mariné et Crème de Wasaby et Soja _____	17,50€
Carpaccio de bœuf, salade de roquette, champignons, parmesan, poire et huile à la truffe _____	15,00€
Carpaccio de crevettes rouges, servi avec son sorbet maison _____	20,00€
Toast "Magna" avec Petites Crevettes, Saumon Mariné servi à la Sauce Moutarde et Mayonnaise de citron vert _____	16,00€
Fougasse de foie gras "Magna", pain d'épices, pommes et fruits des bois ____	17,00€
Moules à la Crème de Vin Blanc, Oignon, Echalote et Persil _____	12,00€
Coquilles Saint-Jacques aux Champignons de Saison accompagnées de Mousse de Pommes de terre _____	17,00€
Poulpe grillé servi dans son jus et accompagné de pommes de terre confites et olives sèches _____	15,00€
Notre sélection de légumes et champignons grillés _____	14,00€
Gambas "Pil-Pil" _____	14,00€
Frische Foie Gras vom Grill mit karamellisierten Birnen und süßer Foie gras frais poêlé, accompagné de poires caramélisées et sauce soja sucrée au sésame et aux fruits _____	18,00€
Soupe de Homard _____	14,00€
Soupe du Jour _____	12,00€

Pâtes et Riz:

Cannellonis maison aux champignons des bois et viandes sélectionnées _____	16,00€
Raviolis Farcis au Homard avec Petits Légumes Sautés _____	20,00€
Spezzatino, Pâtes Fraîches Maison avec Chateaubriand de Bœuf, crème aux Champignons et Balsamique _____	18,00€
Spaghetti "Pescatora" Pâtes Fraîches Sautées à l'huile d'Olive, ail et piment, Moules, Calamars, Coquilles Saint-Jacques et Gambas ____	18,00€
"tagliatelle porcini" avec champignons "porcini", ail, crevettes, parmesan, huile d'olive, vin blanc et roquette _____	18,00€

"Risotto Porchini" sauté aux Champignons Sauvages, Huile de Truffe, Vin Blanc, Parmesan et Persil _____	18,00€
"Risotto Nero" Riz Arborio Noir, Sauté aux crevettes, Moules, Calamars et Coquilles Saint-Jacques _____	20,00€
"Risotto Zaferano" sauté avec moules, crevettes, calamar, langoustine et asperges _____	20,00€
Riz crémeux aux crevettes rouges (carabineros) _____	24,00€
Pâtes fraîches sautees á l'huile d'olive, ail, vin blanc et homard _____	28,00€

Poissons:

Bar grillé et ses trois purées, petits légumes "Tagliolini" _____	24,00€
Saumon aux Épinards Frais et à la Crème de Safran _____	19,00€
Thon Rouge Façon Magna _____	26,50€
Sole "Meunière" servie avec Purée et Champignons _____	26,00€
Morue noire en marinade de saké et miso, accompagnée des aubergines grillées et de salade fraîche _____	26,00€
Homard, Grillé, "Pil-Pil", Thermidor ou au Goût du Chef _____	38,00€
Turbot grillé servi avec pommes de terre au four, asperges, cèpes de saison et sauce hollandaise _____	27,00€

Viandes

	200gr	300gr
Echine de wagyu national _____	49,00€	75,00€
Steak Tartare au Yucca _____		26,00€
"Africaine" Dés de Bœuf à la Sauce Curry, servis avec Banane Caramélisée, Cacahuètes, Mandarines, Mangue Chutney, Ananas, Concombre et Riz au Coco _____		27,00€
Entrecôte Asturienne Grillée, servie avec Haricots et Pommes de terre (300 gr.) _____		25,00€
Chateaubriand de Bœuf Asturien, servi avec Pommes de Terres Frites Maison _____		26,00€
"Beef Tagliata" Délicieuses Languettes de Bœuf, Servies avec Mâche et Tomates Cherry accompagnées de Parmesan et Vinaigre Balsamique ____		24,00€
Blanc de poulet élevé a la ferme servie avec aubergines, tomates, mozzarella et sauce au vin blanc et romarin _____		20,00€
Côtes d'agneau de Nouvelle Zélande, sauce au curry rouge et risotto champêtre _____		26,00€
Magret de canard à la framboise, asperges et champignons des bois ____		22,00€
Hamburger de Bœuf (200gr.), Pommes de Terre Frites, Tomates et Sauce Maison _____		18,00€
Épaule d'agneau rôtie dans son jus, légumes et champignons de saison		28,00€
Cochon de lait croustillant, légumes de saison, gelée d'airelles et purée de potiron _____		20,00€
Queue de taureau à la Magna _____		18,00€

Accompagnements:

Pommes de terre Frites ____	6,50€
Pommes de terre Rôties ____	6,50€
Légumes à la Braise _____	9,50€

