

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

Vins au verre / *Glass of wine* (12 cl)

VIN BLANC MOELLEUX / SWEET WHITE WINE

- Tariquet, 1^{ère} Grives,
Côtes de Gascogne (VDP) 6,00 €

VINS BLANCS / WHITE WINES

- Viognier blanc (IGP AOC) 3,00 €
- Chardonnay Fortant, Pays d'Oc 6,00 €
- Prosecco 7,00 €

VINS ROSES / ROSE WINES

- Cinsault (IGP AOC) 3,00 €
- Moment de plaisir 6,00 €
- Cuvée Bailly rosé 6,00 €

VINS ROUGES / RED WINES

- Syrah (IGP AOC) 3,00 €
- Brouilly, Chapelle de Venenge 6,00 €
- Malbec Fortant, Pays d'Oc 6,00 €
- Château de Barbe, Côtes de Bourg 6,00 €

CHAMPAGNE (10 cl)

- Champagne Jacquart Brut 11,00 €
- Champagne Jacquart Rosé 15,00 €

Vins au pichet / *Pitcher of wine* (25 cl) (50 cl)

Vin blanc, rosé, rouge 5,50 € 9,50 €

Vins en bouteille / *Bottle of wine* (37,5 cl) (75 cl)

VIN BLANC MOELLEUX / SWEET WHITE WINE

- Tariquet, 1^{ère} Grives,
Côtes de Gascogne (VDP) 29,00 €

VINS BLANCS / WHITE WINES

- Chardonnay Fortant, Pays d'Oc 31,00 €
- Prosecco 31,00 €

VINS ROSES / ROSE WINES

- Moment de plaisir 16,00 € 22,00 €
- Cuvée Bailly Rosé 31,00 €

VINS ROUGES / RED WINES

- Brouilly, Chapelle de Venenge 22,00 €
- Malbec Fortant, Pays d'Oc 31,00 €
- Château de Barbe, Côtes de Bourg 36,00 €
..... (50 cl) 26,00 €

CHAMPAGNE (75 cl)

- Champagne Jacquart Brut 69,00 €
- Champagne Jacquart Rosé 84,00 €

POUR CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES
PRÉSENTS DANS NOS PLATS.



APPLICATION MOBILE

Prix net in euros / Net price in euros.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health. Drink responsibly.

GROUPE
MARTOUCHE



LE RESTO
DU MAGIC



ENTRÉES

**Carpaccio de bœuf,
fleur de sel et pétales de grana**
*Beef carpaccio with pure sea salt
and grana shavings*

12,00 €

**Tomates et mozzarella di bufala,
roquette et huile d'olive**
*Tomatoes with mozzarella di bufala,
rocket salad and olive oil*

13,00 €

**Salade Caesar, volaille rôtie,
et oignons rissolés**
*Caesar salad, roast poultry,
and sautéed onions*

15,00 €

**Assiette de saumon fumé,
toast et salade**
Smoked salmon, toast and salad

15,00 €

**Salade gourmande, œuf mollet,
chorizo bellota et croûtons**
*Gourmet salad with soft-boiled egg,
Bellota chorizo and croutons*

16,00 €

PLATS

**Magic Burger de bœuf (180g) et frites
(fromage, salade, tomate)**
*Magic beef burger (180g) with fries,
(cheese, salad, tomato)*

19,00 €

Penne au saumon fumé
Penne with smoked salmon

22,00 €

**Tartare de bœuf "tradition",
toasts et salade**
*Traditional beef tartare,
toasts and salad*

24,00 €

**Quasi de veau basse température,
sauce napolitaine**
*Slow-cooked rump of veal,
Neapolitan-style sauce*

27,00 €

PLATS

Ventrèche de thon à l'antillaise,
sauce vierge, riz parfumé
Caribbean-style tuna belly,
olive oil sauce and flavoured rice

28,00 €

Entrecôte de boeuf "Angus",
mayonnaise mousseline à l'ail
Angus beef ribsteak,
mousseline mayonnaise with garlic

34,00 €

Toutes nos viandes sont accompagnées
de frites et légumes
Fries and vegetables garnish
all our meat dishes

PLAT VEGETARIEN

Penne à l'italienne
Italian-style penne

19,00 €

PLAT DU JOUR

Plat du jour (*)

Dish of the day

13,00 €

(*) Déjeuner uniquement. Hors boissons
Lunch only. Without drinks.



Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating traceability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant. Homemade dishes are prepared on site from raw products.