

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
e-pack

GRUPE
ARTOUCHE

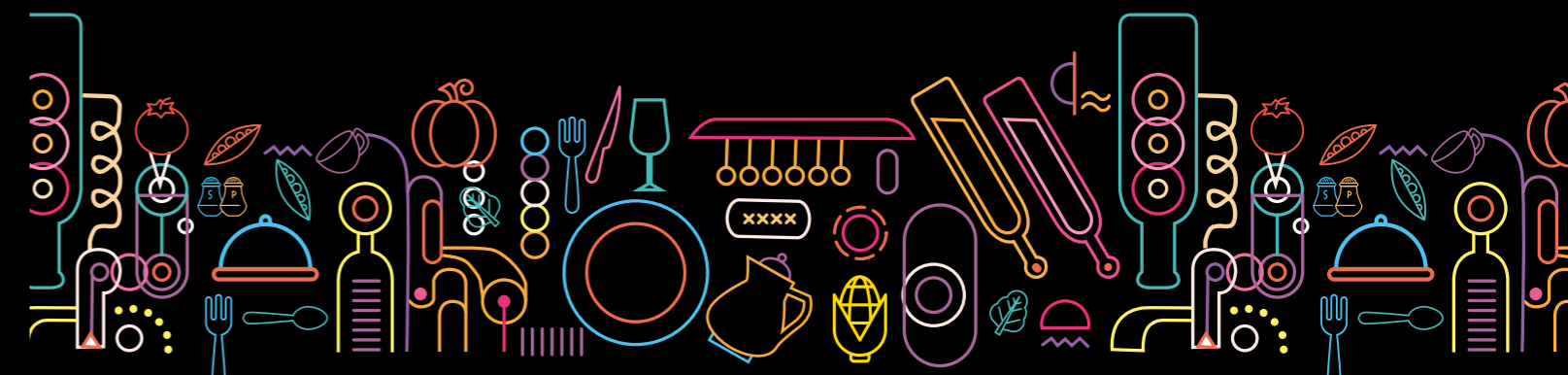
Prix net in euros / Net price in euros.

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

Conception DDD 24.09.2019



LE RESTO DU MAGIC



ENTRÉES ET TAPAS

Planche ibérique, lomo et chorizo
Iberian board with lomo and chorizo

10,00 €

Soupe de poisson, croûtons et rouille
Fish soup with croutons and rouille

9,00 €

**Queues de crevettes panées
et sauce aigre-douce**
*Breaded prawn tails
with sweet-and-sour sauce*

11,00 €

Assiette de saumon fumé et toasts
Smoked salmon, toast and salad

14,00 €

Salade Caesar, volaille rôtie
Caesar salad with roast poultry

13,00 €

LE COIN DU BOUCHER

Bavette d'aloiau Angus
Angus sirloin skirt steak

19,00 €

Entrecôte Angus
Angus entrecôte

31,00 €

Tartare de bœuf et toasts
Beef tartare with toasts

19,00 €

Côte de veau basse température
Slow-cooked rump of veal

23,00 €

**Toutes nos viandes sont accompagnées de frites
et salade ou haricots verts en persillade.
Sauce au choix : béarnaise ou poivre vert.**

*All our meat dishes are garnished with fries and
salad or French beans with parsley and garlic.
Bearnaise sauce or Green pepper sauce.*

LE COIN DES BURGERS

Magic burger au fromage

(steak 150 g, pain buns maison, salade, oignons)
(cheeseburger with home-made buns, salad & onions)

16,00 €

Bretzel burger

(double steak 80g, sauce au poivre, salade, oignons confits)
(80 g double steak, pepper sauce, salad & onions)

16,00 €

LE COIN VEGETARIEN

**Penne à l'italienne,
pignons de pin et parmesan**
*Italian-style penne
with pine seeds and parmesan*

18,00 €

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.

LE COIN DU PÊCHEUR

Fish and chips, frites et salade
19,00 €

**Filet de daurade grillé sur peau,
marinade provençale, riz et légumes**
*Fillet of gilt-head bream grilled on skin,
Provence-style marinade, rice and vegetables*
23,00 €

FORMULE : 19 €

Plat du jour / Dish of the day
+
Dessert au choix / Dessert
+
Café ou thé / Coffee or tea

PLAT DU JOUR : 13 €

*(uniquement au déjeuner. Hors boissons)
(only for lunch. Without drinks)*

