

---

MAGDALENA  
BRASSERIE



MAGDALENA  
BRASSERIE

---

ENTRÉES  
STARTERS

Œufs mimosa 9  
Deviled eggs

Avocat - gambas black tiger 16  
King prawns - avocado

Œufs en meurette 14  
Poached eggs in red wine sauce with pork

Gratinée à l'oignon 13  
French onion soup

Beaux escargots de Bourgogne  
Snails  
15 les 6 - 28 les 12  
15 by 6 - 28 by 12

Œufs pochés aux morilles 16  
Poached eggs with morels

Gratin de queues d'écrevisses 16  
Crayfish gratin

Cœur de saumon fumé - crème d'Isigny 24  
Centre-cut smoked salmon - cream

Le pâté en croûte truffé de Sylvain 20  
Sylvain's truffled paté en croûte

Foie gras de canard au Bourbon 26  
Duck foie gras with Bourbon

Huîtres fines de Claire n°3  
Fines de Claire oysters n°3  
20 les 6 - 28 les 9 - 35 les 12  
20 by 6 - 28 by 9 - 35 by 12

*Prix nets en euros - service compris*

SUR LE POUCE  
ON THE GO

Poulet rôti - jus au thym - frites 19  
Roasted chicken - french fries

Saucisse au couteau - purée 21  
Sausage - mashed potatoes

Cheeseburger - frites 20  
Cheeseburger - french fries

Coquillettes jambon truffe 22  
Pasta with ham and truffle

Croque-monsieur - frites salade 19  
Croque-monsieur - french fries salad

Toast avocat œuf poché - salade 19  
Avocado toast - salad

Suggestion du Chef 20  
The chef's suggestion

*N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes*

---

---

SALADES  
SALADS

Salade parisienne 19  
Parisian salad

Salade César 21  
Caesar salad

Salade de Chèvre chaud 20  
Warm goat cheese salad

-

Linguine aux morilles 25  
Linguine with morels

Rigatoni à la truffe 27  
Rigatoni with truffle

Linguine au homard et écrevisses 47  
Linguine with lobster and crayfish  
+ Caviar 5g 18

---

---

PÂTES  
PASTA

PLATS  
DISHES

Bœuf bourguignon 27  
Beef bourguignon

Bavette d'Aloyau Angus - échalotes confites 24  
Angus steak - candied shallots

Tartare de bœuf charolais au couteau 23  
Charolais beef tartare

Suprême de poulet jaune aux morilles 32  
Chicken supreme with morels

Belle entrecôte 35  
Beef rib steak

Le carré d'agneau 49  
Rack of lamb

Filet de bœuf Chateaubriand 46  
Beef fillet

Filet de daurade royale 26  
Sea bream fillet

Noix de St Jacques 35  
Scallops

Sôle meunière 62

Petits farcis végétariens 27  
Vegetarian stuffed vegetables

-

*Sauce au choix :*

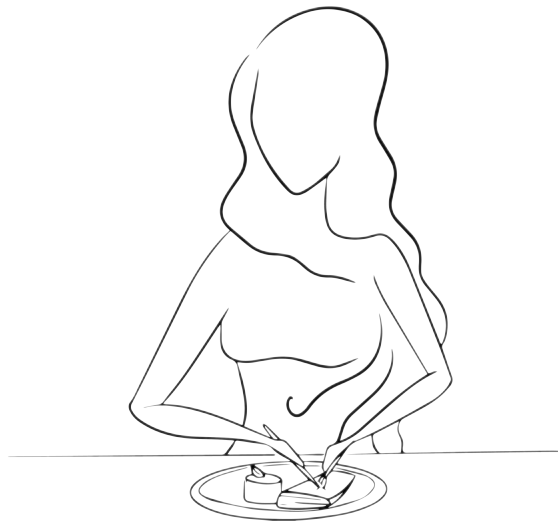
*Béarnaise - Poivre - Morilles - Echalotes - Beurre blanc - Vierge  
Béarnaise - Pepper - Morel - Shallots - Beurre blanc - Olive oil sauce*

*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*  
*Additional side*

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



MAGDALENA  
BRASSERIE

Sélection de fromages affinés 18  
Selection of fine cheeses

-

Crème brûlée à la vanille Bourbon 10  
Bourbon vanilla crème brûlée

Flan pâtissier 12  
Custard tart

Brioche perdue 12  
French toast

Tarte crémeuse au citron 13  
Lemon tart

Mi-cuit au chocolat - glace vanille 13  
Chocolat lave cake - vanilla ice cream

Paris-Brest 15  
Crispy choux pastry with a praline cream

Tarte aux framboises 15  
Raspberry tart

Profiteroles 15  
Vanilla ice cream puffs with hot chocolate

Glaces artisanales  
*Phillipe Urraca - Meilleur Ouvrier de France*  
Ice cream  
10 *les 2 boules* - 13 *les 3 boules*  
10 *2 scoops* - 13 *3 scoops*

-

Café gourmand 15  
Gourmet coffee



MAGDALENA  
BRASSERIE

16 pl de la Madeleine 75008 Paris  
Instagram @Magdalena\_brasserie