
MAGDALENA
BRASSERIE



MAGDALENA
BRASSERIE

POUR COMMENCER
TO START

Gougères au fromage 9
Cheese gougères

Gambas frites et mayonnaise spicy 13
Fried king prawns and spicy mayonnaise

Croque-monsieur à la truffe 17
Croque-monsieur with truffle

Bouchées au homard 18
Lobster bites

Mini club sandwichs poulet truffe 17
Mini club sandwiches with chicken and truffle

Canapés au saumon fumé et caviar 23
Smoked salmon and caviar toasts

Caviar Oscietre
Oscietra caviar
135 les 50g - 260 les 100g
135 the 50g - 260 the 100g

Prix nets en euros - service compris

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

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 :

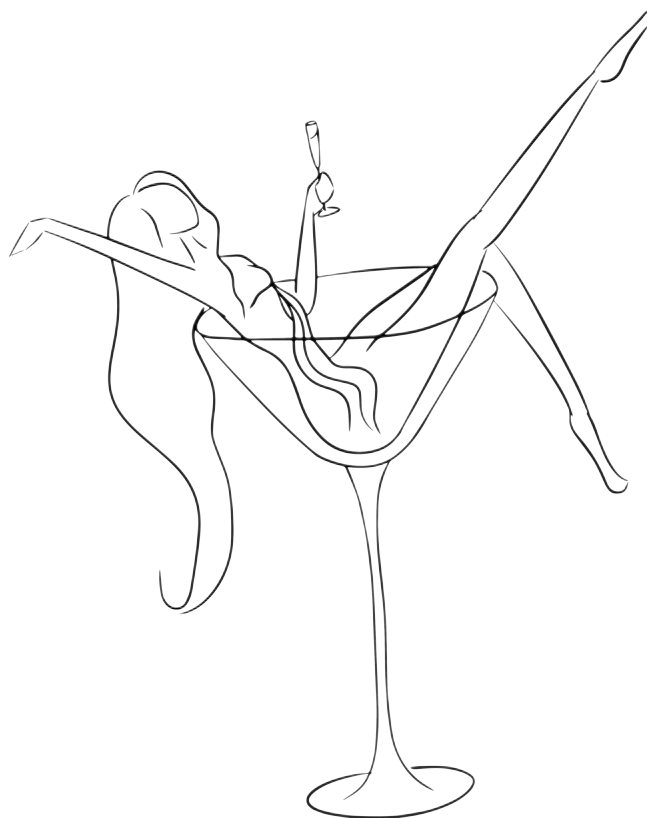
*Béarnaise - Poivre - Morilles - Echalotes - Beurre blanc - Vierge
Béarnaise - Pepper - Morel - Shallots - Beurre blanc - Olive oil sauce*

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

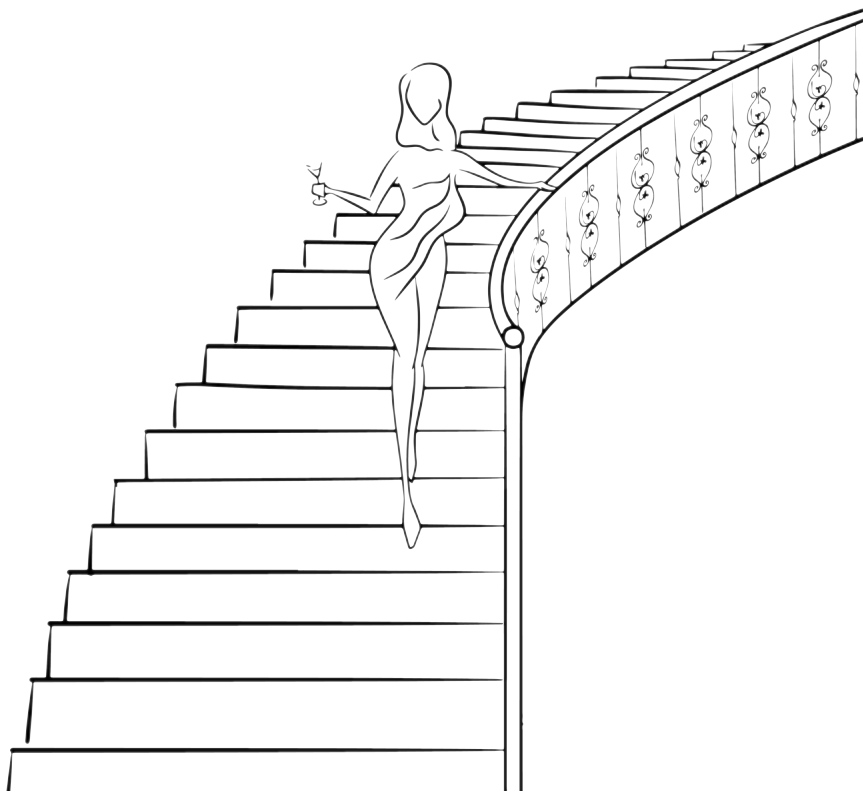
Tarte aux framboises 15
Raspberry tart

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*

-

Champagne gourmand 25
Gourmet Champagne



MAGDALENA
BRASSERIE

16 pl de la Madeleine 75008 Paris
Instagram @Magdalena_brasserie