
MAGDALENA
BRASSERIE



MAGDALENA
BRASSERIE

ENTRÉES
STARTERS

Œufs mimosa 9
Deviled eggs

Avocat - gambas black tiger 17
King prawns - avocado

Œufs en meurette 15
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 17
Poached eggs with morels

Gratin de queues d'écrevisses 17
Crayfish gratin

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

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

Foie gras de canard au Bourbon 27
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 21
Roasted chicken - french fries

Saucisse au couteau - purée 22
Sausage - mashed potatoes

Coquillettes jambon truffe 23
Pasta with ham and truffle

Toast avocat - œuf poché - saumon fumé - salade 23
Avocado toast - poached egg - smoked salmon - salad

Suggestion du Chef 24
The chef's suggestion

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes

SALADES
SALADS

Salade César 23
Caesar salad

Salade de Chèvre chaud 23
Warm goat cheese salad

Salade de gambas black tiger 25
King prawns salad

King crab 80g - avocat - cœur de sucrose 45
King crab 80g - avocado - sucrose

-

PÂTES
PASTA

Linguine aux morilles 27
Linguine with morels

Rigatoni à la truffe 29
Rigatoni with truffle

Linguine au demi homard 53
Linguine with half lobster
+ Caviar 5g 18

PLATS
DISHES

Bœuf bourguignon 28
Beef bourguignon

Bavette d'Aloyau Angus - échalotes confites 25
Angus steak - candied shallots

Tartare de bœuf charolais au couteau 25
Charolais beef tartare

Suprême de poulet jaune aux morilles 32
Chicken supreme with morels

Belle entrecôte 37
Beef rib steak

Le carré d'agneau 52
Rack of lamb

Filet de bœuf Chateaubriand 46
Beef fillet

Pomme de ris de veau 49
Sweetbreads

Filet de bar 28
Sea bass fillet

Noix de St Jacques 35
Scallops

Sôle meunière 65

Petits farcis végans 27
Vegan stuffed vegetables

-

Sauce au choix :

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

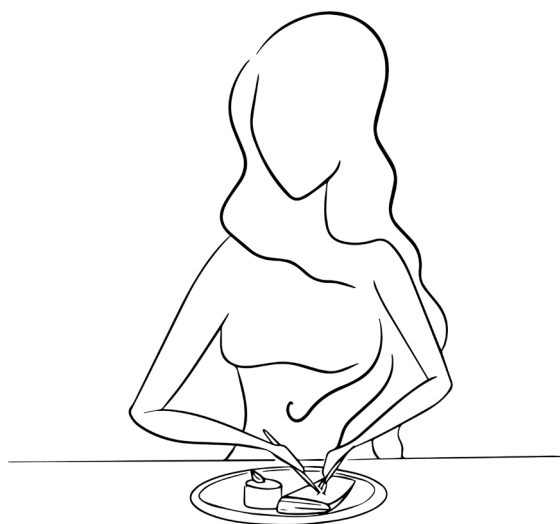
Accompagnement au choix :

*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 et sorbets artisanaux
Phillipe Faur - Meilleur Ouvrier de France et d'Europe
Ice cream

10 les 2 boules - 13 les 3 boules

10 2 scoops - 13 3 scoops

*Vanille Bourbon - Chocolat grand cru - Pistache - Citron - Framboise - Mangue
Bourbon vanilla - Grand cru chocolate - Pistachio - Lemon - Raspberry - Mango*

-

Café gourmand 15
Gourmet Coffee



MAGDALENA
BRASSERIE

16 pl de la Madeleine 75008 Paris
Instagram @Magdalena_brasserie