

---

MAGDALENA  
BRASSERIE



MAGDALENA  
BRASSERIE

---

POUR COMMENCER  
TO START

Gambas frites et mayonnaise spicy 15  
Fried king prawns and spicy mayonnaise

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

Bouchées au homard 19  
Lobster bites

Mini club sandwichs poulet truffe 18  
Mini club sandwiches with chicken and truffle

Canapés au saumon fumé et caviar 25  
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 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

*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

Homard entier rôti (*pour 2 pers*) 110  
Whole lobster (*for 2 pers*)

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

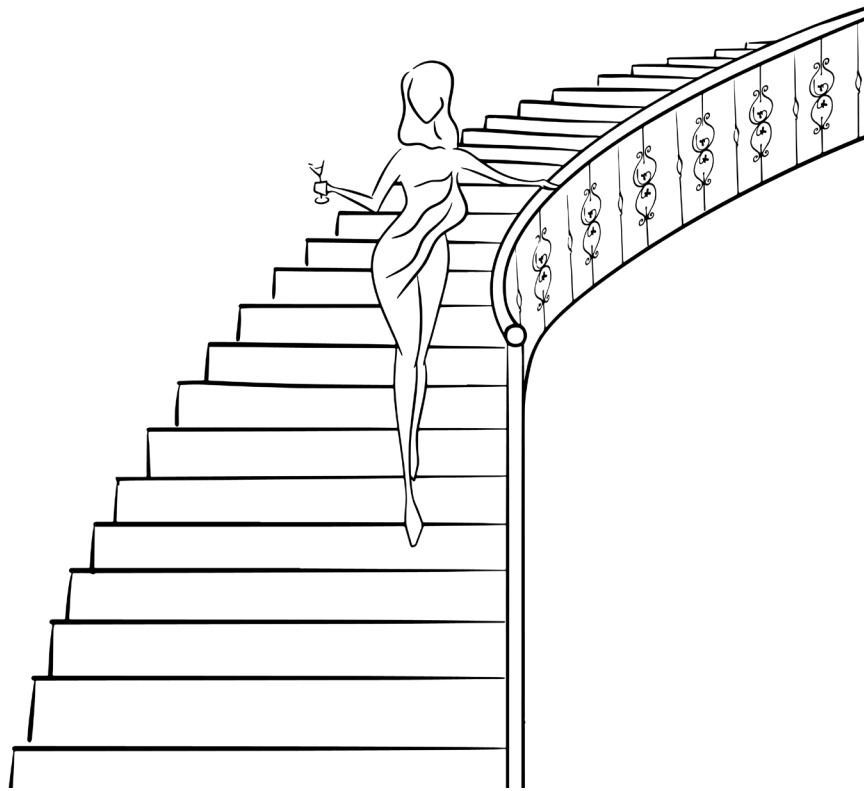
10 les 2 boules - 13 les 3 boules

10 2 scoops - 13 3 scoops

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

-

Champagne gourmand 25  
Gourmet Champagne



# MAGDALENA

BRASSERIE

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