

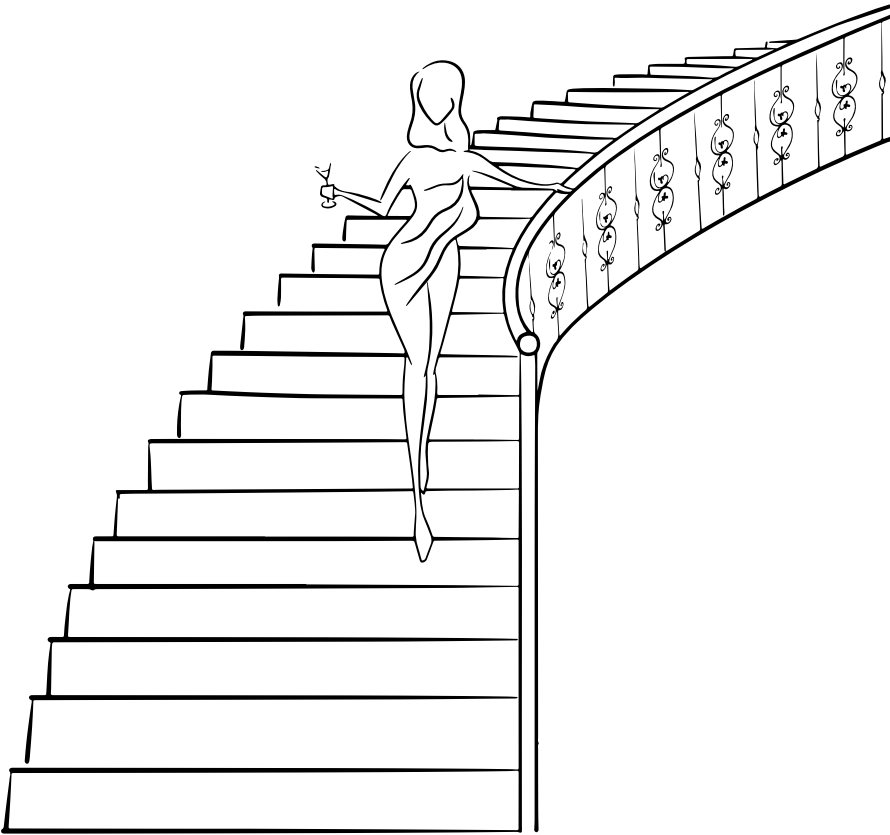
---

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

Pâté en croûte du Chef 20  
Pâté en croûte of the Chef

Poêlée de champignons et oeuf mollet 19  
Sauted mushrooms and soft-boiled egg

Foie gras de canard au Cognac 27  
Duck foie gras with Cognac

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

Carpaccio de Saint-Jacques 25  
Scallop carpaccio

Huitres 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

+ Truffe 3g 12  
+ Caviar 5g 18

*Prix nets en euros - service compris*

SALADES  
SALADS

Salade César 23  
Caesar salad

Salade de Chèvre chaud 25  
Warm goat cheese salad

Salade de gambas black tiger 28  
King prawns salad

Salade de King crab (80g) - avocat 45  
King crab (80g) salad - avocado

-

PÂTES  
PASTA

Linguine aux morilles 28  
Linguine with morels

Rigatoni à la truffe 31  
Rigatoni with truffle

Linguine au demi-homard 55  
Linguine with half lobster

+ Truffe 3g 12  
+ Caviar 5g 18

PLATS  
DISHES

Bœuf bourguignon 29  
Beef bourguignon

Bavette d'Aloyau Angus - échalotes confites 27  
Angus steak - candied shallots

Magret de canard 35  
Duck breast

Suprême de poulet jaune aux morilles 32  
Chicken supreme with morels

Belle entrecôte 39  
Beef rib steak

Le carré d'agneau 52  
Rack of lamb

Filet de bœuf Chateaubriand 48  
Beef fillet

Ris de veau aux morilles 49  
Sweetbreads with morels

Filet de bar 32  
Sea bass fillet

Noix de St. Jacques 38  
Scallops

Sôle meunière 67

Petits farcis végétariens 28  
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 - Sautéed vegetables  
Rice - Dauphinoise potatoes*

*+ Accompagnement supplémentaire 6  
Additional side*

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

SUR LE POUCE  
ON THE GO

Poulet rôti - jus au thym - frites 23  
Roasted chicken - french fries

Saucisse au couteau - purée 24  
Sausage - mashed potatoes

Coquillettes jambon truffe 25  
Pasta with ham and truffle

Pavé de saumon - riz 24  
Salmon fillet - rice

Suggestion du Chef 24  
The chef's suggestion

*N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.  
Please ask us for the list of allergens.*

Sélection de fromages affinés 18  
Selection of fine cheeses

-

Macaron à la framboise 16  
Raspberry macaroon

Riz au lait façon Magdalena 13  
Magdalena-style rice pudding

Flan pâtissier 13  
Flan

Tarte au chocolat 14  
Chocolate tart

Tarte crémeuse au citron 13  
Lemon tart

Paris-Brest 15  
Crispy choux pastry with a praline cream

Profiteroles 17  
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 16  
Gourmet Coffee



**MAGDALENA**  
BRASSERIE

16 pl de la Madeleine 75008 Paris  
Instagram @Magdalena\_Paris8