



LE RESTO
DU MAGIC



ENTRÉES

**Carpaccio de bœuf,
parmesan et huile d'olive**

*Beef carpaccio with parmesan
and olive oil*

14,00 €

**Assiette de saumon fumé,
toasts et saladine aux échalotes**

*Smoked salmon with toasts,
small salad with shallots*

15,00 €

**Salade Caesar, poulet,
parmesan et croûtons**

*Caesar salad, chicken,
parmesan and croutons*

15,00 €

**Feuilleté aux champignons de saison
et asperges vertes**

*Puff pastry with seasonal mushrooms
and green asparagus*

16,00 €

PLATS

**Magic Burger de bœuf (180g) et frites
(fromage, salade, oignons)**

*Magic beef burger (180g) with fries,
(cheese, salad, onions)*

19,00 €

Linguine au poulet et curry doux

Linguine with chicken and mild curry

23,00 €

**Tartare de bœuf coupé à la main,
toasts et salade**

*Hand-cut beef tartare,
toasts and salad*

24,00 €

**Emincé de veau aux champignons
de saison et linguine**

*Thinly-sliced fillet of veal
with seasonal mushrooms
and linguine*

26,00 €

PLATS

**Entrecôte de bœuf "Angus",
beurre au curry doux, frites et légumes**
*"Angus" beef ribsteak, mild curry butter,
fries and vegetables*

31,00 €

**Pavé de lieu jaune, garniture grenobloise,
crème fraîche, riz au vermicelle**
*Thick steak of pollack, Grenoble-style garnish,
fresh cream and rice with vermicelli*

26,00 €

PLAT VEGETARIEN

**Raviole de légumes,
asperges vertes, bouillon miso et riz**
*Vegetable ravioli, green asparagus,
miso broth and rice*

23,00 €

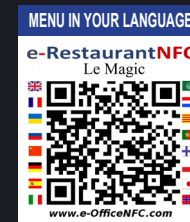
PLAT DU JOUR

Plat du jour (*)

Dish of the day

13,00 €

(*) Sauf le dîner du samedi. Hors boissons.
Except Saturday dinner. Without drinks.



Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating traceability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant. Homemade dishes are prepared on site from raw products.

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

Vins au verre / *Glass of wine* (12 cl)

VIN BLANC MOELLEUX / SWEET WHITE WINE

- Tariquet, 1^{ère} Grives,
Côtes de Gascogne (VDP) 6,00 €

VINS BLANCS / WHITE WINES

- Viognier blanc (IGP AOC) 3,00 €
- Chardonnay Fortant, Pays d'Oc 6,00 €
- Prosecco 7,00 €

VINS ROSES / ROSE WINES

- Cinsault (IGP AOC) 3,00 €
- Moment de plaisir 6,00 €
- Cuvée Bailly rosé 6,00 €

VINS ROUGES / RED WINES

- Syrah (IGP AOC) 3,00 €
- Brouilly, Chapelle de Venenge 6,00 €
- Malbec Fortant, Pays d'Oc 6,00 €
- Château de Barbe, Côtes de Bourg 6,00 €

CHAMPAGNE (10 cl)

- Champagne Jacquart Brut 11,00 €
- Champagne Jacquart Rosé 15,00 €

Vins au pichet / *Pitcher of wine* (25 cl) (50 cl)

Vin blanc, rosé, rouge 5,50 € 9,50 €

Vins en bouteille / *Bottle of wine* (37,5 cl) (75 cl)

VIN BLANC MOELLEUX / SWEET WHITE WINE

- Tariquet, 1^{ère} Grives,
Côtes de Gascogne (VDP) 29,00 €

VINS BLANCS / WHITE WINES

- Chardonnay Fortant, Pays d'Oc 31,00 €
- Prosecco 31,00 €

VINS ROSES / ROSE WINES

- Moment de plaisir 16,00 € 22,00 €
- Cuvée Bailly Rosé 31,00 €

VINS ROUGES / RED WINES

- Brouilly, Chapelle de Venenge 22,00 €
- Malbec Fortant, Pays d'Oc 31,00 €
- Château de Barbe, Côtes de Bourg 36,00 €
..... (50 cl) 26,00 €

CHAMPAGNE (75 cl)

- Champagne Jacquart Brut 69,00 €
- Champagne Jacquart Rosé 84,00 €

POUR CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES
PRÉSENTS DANS NOS PLATS.



APPLICATION MOBILE
 e-pack
Allergen

Prix net in euros / Net price in euros.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health. Drink responsibly.

GROUPE
MARTOUCHE