

Le Café

De la Magdeleine

Service déjeuner et dîner tous les jours (12h à 14h et 19h à 22h)

NOS GRIGNOTAGES à partager 2/4 pers

Caviar d'aubergine et focaccia - 20 €
Légumes croquants en anchoïade - 25 €
Pissaladière « comme à Nice » - 25 €
Planche de charcuterie de notre sélection - 25 €
Assortiment de fromages affinés - 25 €

LE GRAND PLATEAU - 60 € à partager 2/4 pers

Pissaladière, caviar d'aubergine,
Sélection de charcuterie,
Légumes croquants en anchoïade,
panier de pains assortis et gressin et tapenade

NOTRE CARTE

NOS ENTRÉES :

Poulpe grillé, aubergine condimentée et sauce herbacée	22 €
Vitello Tonnato	24 €
Œuf parfait, girolles, crème de maïs, émulsion au vin jaune	22 €

NOS PLATS DU MOMENT :

Les petits farcis de Provence "comme mémé Victoria", coulis aux tomates de Provence salade romaine à l'ail	40 €
Poisson du jour, carottes rôties au sarrasin et espuma d'aïoli	36 €
Risotto poivrons, anchois et crème de burrata	29 €
La pièce de viande du moment à partager pour 2 personnes légumes et mesclun	86 €

NOS DESSERTS :

Le savarin aux fruits du moment, chantilly et coulis	18 €
Le dessert du jour annoncé par nos maîtres d'hôtel	18 €
La salade de fruits frais	15 €
Les glaces et sorbets de saison 3 boules	15 €
La coupe glacée du moment annoncée par nos maîtres d'hôtel	18 €

Le menu pour les Minots (de -12 ans)

Une viande ou un poisson (avec accompagnement au choix)
+ glace ou sorbet

- 30 € -



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

PRIX NETS SERVICE COMPRIS - BOISSONS NON COMPRISES
Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.
Viande d'origine française ou CE.

Réserver votre table

Le Café

De la Magdeleine

LE BRUNCH DU DIMANCHE



ENTREES

Œufs brouillés / Œufs mimosas
Saumon en gravlax / Taboulé de poulpe
Plateau de fruits de mer : huîtres, bulots et crevette
Carottes en salade / Salade de tomates
Salade de melon / Gazpacho de tomates
Charcuterie / Pâté croûte
Rolls de saumon / Pain feuilleté garni
Foccacia / Pissaladière / Tapenade
Pâtes sauce tomate / Ratatouille

PLATS CHAUDS

Filet de bœuf ou Cabillaud
Gratin dauphinois et champignons

DESSERTS & LAITAGES

Sélection de fromages
Crème au parfum du jour
Tarte aux fruits de saison
Assortiments de pâtisseries du jour :
Tropézienne, Paris Brest, Ile flottante, Eclair chocolat
Verrines gourmandes, sablés
Salade de fruits et fruits frais
Fontaine à chocolat

95 € par personne

30 € par enfant (moins de 12 ans)

Réserver votre table



LA MAGDELEINE
Mathias Dandine

PRIX NETS SERVICE COMPRIS – BOISSONS NON COMPRISES

La composition de cette formule est susceptible d'évoluer selon la saison et le marché du jour.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Viande d'origine française ou CE.