



Le Café

De la Magdeleine

Du petit déjeuner au dernier verre...
Carte servie selon saison et jour d'ouverture du restaurant
(*12h à 14h et 19h à 22h)

Le grignotage à partager 2/4pers

- Houmous au citron et pain grillé - 20 €
- Saumon gravlax crème citron et foccacia - 22€
- Légumes croquants en anchoïade - 25€
- Pissaladière « comme à Nice » - 25€

- Planche de charcuterie de notre sélection - 25€
- Planche de fromage de notre sélection - 25€

Le grand plateau à partager - 60€

Pissaladière, houmous, sélection de charcuterie,
légumes croquants en anchoïade
tapenade, panier de pains assortis et gressin

*Nos plats du moment

- La soupe de légumes du jour (chaude ou froide) - 20€
- Croque-Monsieur jambon fromage, et salade - 22€
- La salade du moment de la Magdeleine pousses d'herbes et condiments, olives de Nyons - 24€
- Le plat de pâtes du moment - 25€
- Le poisson ou la viande du jour - 39€

*Annoncé par nos maitres d'hôtel de bouche à oreille





Le Café

De la Magdeleine

Du petit déjeuner au dernier verre...
Carte servie selon saison et jour d'ouverture du restaurant
(*12h à 14h et 19h à 22h)

Garnitures

Cocotte de légumes, pâtes, riz ou pommes de terre

Nos desserts

Le dessert du jour - 18 €

La salade de fruits frais - 15 €

Les glaces et sorbets du chariot 3 boules - 15 €

La coupe de glace du moment fruits, coulis et chantilly - 18 €

Le menu pour les minots (moins de 12 ans)

Une viande ou un poisson (avec accompagnement au choix)
avec les glaces et sorbets du chariot - 30 €

Notre sélection de vin au verre de la semaine 14 cl

Blanc, rouge et rosé - 13 €

Coupe de champagne - 26 €

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.

