

MENU EXPRESS 20€

— PLAT & DESSERT —

Le midi uniquement du mercredi au vendredi - hors férié

Echine de porc au cidre & aux pommes, frites

Pavé de saumon snacké, crème de coco & citron vert, riz basmati

—
Verrine citron meringué

Crumble pommes

MENU BISTROT 25€

— ENTRÉE, PLAT, DESSERT —

Le midi uniquement du mercredi au samedi - hors férié

Poireau vinaigrette moutarde et cidre, œuf poché ✓

Camembert frit sur son lit de salade ✓

Rillettes de saumon aux légumes et toast

—
Echine de porc au cidre et aux pommes

Pavé de saumon snacké, crème de coco & citron vert

Assiette végétarienne, œuf poché ✓

Poulet rôti au thym & paprika

Cheeseburger à notre façon

Une garniture au choix : Frites maison ou crémeux de carottes ou riz basmati

—
Verrine citron meringué

Crumble pommes

Moelleux chocolat & chantilly maison

Tous nos prix sont indiqués TTC service compris

Magnolia - Lieu de Convivialité : Restaurant, Réception, Séminaire - 12 rue Louis le Gaffric, 76490 Villequier

MENU MAGNOLIA

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

39€

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT

44€

Velouté d'oignons de Roscoff caramélisé et son œuf poché 

Suggestion : Macon-Lugny ou St Véran

Raviole de la mer et sa bisque

Suggestion : Coupe de champagne ou Pouilly Fumé

Foie gras maison, son chutney maison

Suggestion : Coupe de champagne ou Uby 4

+4€

Magret de Canard aux fruits rouges

Suggestion : Saumur Champigny ou Pic-Saint-Loup

Petit épeautre, poêlée de champignons, châtaignes & noisettes torréfiées 

Suggestion : Chinon ou Macon Lugny

Dos de cabillaud, sauce vierge à la betterave

Suggestion : Pouilly Fumé ou Menetou-Salon

Pavé de Bœuf sauce poivre de Kampot

Suggestion : Saint-Estèphe ou Saint-Joseph

+4€

Tous nos plats sont accompagnés d'un crémeux de carottes et de pomme paillasson

Camembert frit sur son lit de salade

Suggestion : Sancerre blanc ou Saint Nicolas de Bourgueil

+5€

ou

Duo Camembert et neufchâtel sur son lit de salade

Suggestion : Saumur ou Cidre brut normand

+5€

Douceur au chocolat et citron vert

Suggestion : Uby 3 ou Coupe de champagne

Dôme vanille praliné

Suggestion : Uby 3 ou Uby 4

Nougat glacé au caramel aux fruits secs

Suggestion : Uby 34 ou Coupe de champagne

ACCORD METS & VINS

EN 2 VERRES

EN 3 VERRES

16€

24€

Tous nos prix sont indiqués TTC service compris

Magnolia - Lieu de Convivialité : Restaurant, Réception, Séminaire - 12 rue Louis le Gaffric, 76490 Villequier

LA CARTE

ENTRÉE

Poireau vinaigrette moutarde & cidre		8€
Camembert frit sur son lit de salade		8€
Rillettes de saumon aux légumes et toast		8€
Velouté d'oignons de Roscoff caramélisés et son oeuf poché		12€
Raviole de la mer & sa bisque		15€
Terrine de canard & Foie gras du chef, son chutney exotique		16€

PLAT

Assiette végétarienne & oeuf poché		17€
Poulet rôti thym & paprika		18€
Cheeseburger à notre façon		17€
Echine de porc au cidre & aux pommes		18€
Pavé de saumon snacké, crème coco & citron vert		19€
Magret de canard rôti aux fruits rouges		23€
Petit épeautre, poêlée de champignons, châtaignes		21€
Dos de cabillaud, sauce vierge à la betterave		23€
Pavé de bœuf sauce Poivre de Kampot		27€

FROMAGE

Camembert frit sur son lit de salade	8€
Duo de fromages normands	8€
Trio de fromages normands	10€

DESSERT

Verrine citron meringué	7€
Moelleux au chocolat & chantilly maison	7€
Crumble pommes	7€
Douceur au chocolat et citron vert	10€
Dôme vanille praliné	10€
Nougat glacé caramel beurre salé	10€

Tous nos prix sont indiqués TTC service compris

Magnolia - Lieu de Convivialité : Restaurant, Réception, Séminaire - 12 rue Louis le Gaffric, 76490 Villequier