



RESTAURANT - RÉCEPTION - SÉMINAIRE

HORAIRE

Mercredi - Jeudi : 12h - 14h
Vendredi - Samedi : 12h - 14h / 19h - 22h
Dimanche : 12h - 15h

MENU EXPRESS 22€

— PLAT & DESSERT —

Le midi uniquement du mercredi au vendredi - hors férié

Filet de poulet, sauce poulette, frites

Pavé de saumon, crème ciboulette citron, riz basmati

—
Crème caramel

Crumble pommes

MENU BISTROT 26€

— 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 ✓

Tartare de légumes de saison et comté

—
Echine de porc sauce vigneron

Pavé de saumon, crème ciboulette citron

Assiette végétarienne : crémeux du moment, légumes & œuf poché ✓

Filet de poulet sauce poulette

Cheeseburger à notre façon

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

—
Crème caramel

Crumble pommes

Gâteau chocolat & poire

MENU MAGNOLIA

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

40€

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT

45€

Velouté de petits pois à la menthe, oeuf poché

Suggestion : Macon-Lugny ou St Véran

Tartare de dorade à l'huile de noisette méli mélo de choux fleurs

Suggestion : Pouilly Fumé ou St Véran

Foie gras maison, son chutney ananas & oignons rouges

+4€

Suggestion : Coupe de champagne ou Uby 4

Magret de Canard à l'orange

Suggestion : Saumur Champigny ou Saint Amour

Risotto aux légumes de printemps & crumble parmesan

Suggestion : Saumur ou Macon Lugny

Poisson du moment, sauce vierge aneth & agrumes

Suggestion : Saint Véran ou Menetou-Salon

Veau normand, jus corsé aux oignons et à la pomme

+4€

Suggestion : Saumur Champigny ou Saint-Joseph

Tous nos plats sont accompagnés d'un crémeux de petits pois et de grenailles rôties

Camembert frit sur son lit de salade

Suggestion : Sancerre blanc ou Resling

ou

Duo camembert et neufchâtel sur son lit de salade

Suggestion : Saumur ou Cidre brut normand

Mille-feuilles chocolat & caramel

Suggestion : Uby 4 ou Coupe de champagne

Pavlova fruits rouges basilic

Suggestion : Uby 3 ou Uby 4

Entremets pistache & vanille

Suggestion : Uby 4 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€
Tartare de légumes de saison & comté		8€
Velouté de petits pois à la menthe et son oeuf poché		13€
Tartare de dorade à l'huile de noisette & choux fleurs		15€
Foie gras du chef, son chutney ananas & oignons rouges		18€

PLAT

Ass. végétarienne : crémeux, légumes & oeuf poché		17€
Filet de poulet, sauce poulette		18€
Cheeseburger à notre façon		18€
Echine de porc sauce vigneron		18€
Pavé de saumon, crème ciboulette citron		19€
Magret de canard rôti à l'orange		24€
Risotto aux légumes de printemps, crumble parmesan		22€
Poisson du moment, sauce vierge framboise & groseille		24€
Veau normand jus corsé aux oignons & pommes		28€

FROMAGE

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

DESSERT

Crème caramel		8€
Gâteau au chocolat & poire		8€
Crumble pommes		8€
Mille-feuilles chocolat et caramel		10€
Entremets pistache & vanille		10€
Pavlova fruits rouges & basilic		10€

Tous nos prix sont indiqués TTC service compris

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