



Bar – Restaurant – Pop up store

Carte Printemps - Été 2021

Menu du jour

2 plats : 19 € – 3 plats : 24 €

TTC Service compris – Hors boisson.

Servi du lundi au vendredi midi

Entrée / Starter **8 €**

Plat / Main course **13 €**

Dessert / Dessert **6 €**

Menu le Magnetic

2 plats : 27 € – 3 plats : 33 €

TTC Service compris – Hors boisson.

Midi & soir

Au choix parmi les plats avec le logo
Exclusively by selection with logo






Carte élaborée avec des produits d'Auvergne et de saison

Tous nos prix sont indiqués en euros et TTC service compris. Hors boisson *Price in Euros incl. Tax. Net prices service included.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. *Alcohol abuse is dangerous for health, please consume in moderation.*






Entrées / Starters

- | | |
|---|-------------|
|  L'œuf parfait & sa fine ratatouille et gambas
<i>« Perfect egg », ratatouille & prawns</i> | 12 € |
| Gaspacho vert et sa tartine de mousse de chèvre
<i>Green gazpacho, goat mousse and toasted bread</i> | 12 € |
|  Salade de pêche & avocat au lait de coco, tofu mariné
<i>Peach & avocado salad with coconut milk, tofu</i> | 12 € |
|  Tartare de thon & jambon d'Auvergne, œuf mariné au soja
<i>Tuna tartar & Auvergne ham, pickled egg</i> | 12 € |
| Salade Caesar
<i>Caesar salad</i> | 13 € |
| Gravlax de saumon, mousse de petit pois à la menthe
<i>Salmon gravlax, pea mousse with mint</i> | 14 € |



Plats / Main courses

-  Faux filet, émulsion béarnaise & son gâteau de pommes de terre au Cantal
Striploin, potatoes pie with Cantal cheese & Béarnaise sauce **19 €**
-  Ballotine de poulet au bleu d'Auvergne frites d'Aligot & jus corsé aux noisettes
Chicken with Bleu d'Auvergne cheese, Aligot fries **19 €**
- Burger de canard & frites maison
Duck burger & french fries **15 €**
- Ris de veau à la crème de cèpes & poêlée de légumes* **24 €**
Calf sweetbread with ceps cream, cooked vegetables
-  Dorade au beurre de pamplemousse, poireau rôti et fenouil confit
Dorade with grapefruit butter, cooked fennel & leek **19 €**
- Poisson du marché, purée aux olives et romarin & fèves
Fish market, mashed potatoes with olives and romary & beans **18 €**
- Le poke bowl « Le Magnetic », thon mariné et gravlax de saumon
« Le Magnetic » poke bowl, pickled tuna et salmon gravlax **15 €**
- L'aubergine farcie, houmous de lentilles et sa brunoise de légumes
Eggplant caviar, with houmous and vegetables **13 €**




Desserts / Desserts

Assortiment de fromages affinés d'Auvergne
Assortment of Auvergne cheese


9 €

 Choux craquelin, compotée de rhubarbe, crème diplomate & framboise
Cream puff, cooked rhubarb & raspberry

9 €

 Pavlova agrumes & verveine, crémeux chocolat
Pavlova with agrums/vervain & chocolate cream

9 €

 Arlette crémeux citron, fraise & basilic
Puff paste with lemon cheese, strawberry & basil

9 €

Café gourmand
Gourmet coffee

9 €