

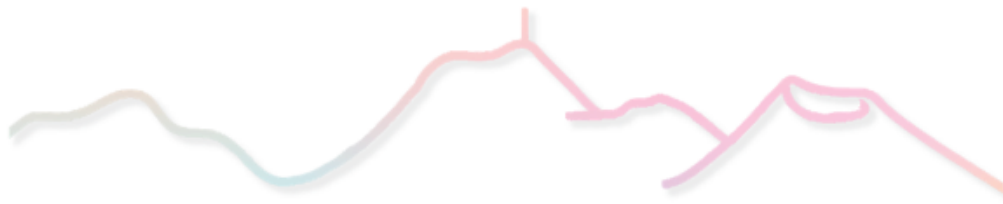


le Magnetic

bar, restaurant, pop-up store

Au Magnetic, notre cuisine est avant tout une histoire de passion et de sincérité. Chaque plat est fait maison, à partir de produits frais, locaux et de saison. Nous vous proposons une carte qui évolue au fil des inspirations et des arrivages, pour vous offrir une expérience gourmande authentique et toujours renouvelée.

At Magnetic, our cuisine is first and foremost a story of passion and sincerity. Every dish is homemade, using fresh, local, and seasonal produce. We offer a menu that evolves with our inspirations and the availability of ingredients, to provide you with an authentic and ever-changing culinary experience.



Carte Printanière

MENU DU JOUR

2 plats : 20€ – 3 plats : 26€

Servi du lundi au
vendredi midi

Entrée / Starter **8€**

Plat / Main course **14€**

Dessert / Dessert **7€**

MENU LE MAGNETIC

3 plats : 36€

MIDI & SOIR

Au choix parmi les plats
avec le logo :



MENU AUVERGNAT

ENTRÉE

Salade Cardini **(1.3.7.10)**
poulet ou végétarienne : iceberg, tomates cerises,
copeaux de cantal, sauce cantal, croustons, œuf parfait

PLAT

Truffade maison **(7.10)**
assortiment de charcuteries régionales
et salade verte

DESSERT

Coulant chocolat, crème montée
vanillée et sorbet myrtille **(1.3.7)**

24,90€

MENU ENFANT

jusqu'à 12 ans

Nuggets de Poulet ou **Poisson pané** ou **Truffade et jambon** **(1.3.4.5.6.7.10.14)**
Garnitures au choix : Frites / Salade / Piperade

Chicken Nuggets or Breaded Fish or Truffade and Ham.

Sides of your choice: Fries / Salad / Piperade

Salade de fruits frais ou **Glace vanille** ou **Moelleux chocolat** **(1.3.4.7)** + 1
verre de sirop

*Fresh fruit salad or vanilla ice cream or chocolate fondant + 1 glass of
syrup (up to 12 years old)*

13€

Liste des allergènes sur demande

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

L'abus de l'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération // Alcohol abuse is dangerous for health, please consume in moderation.



1.Gluten
Gluten



2.Crustacés
Crustaceans



3.Oeufs
Eggs



4.Arachides
Peanuts



5.Poisson
Fish



6.Soja
Soya



7.Lait
Milk



8.Fruits à coque
Tree nuts



9.Céleri
Celery



10.Moutarde
Mustard



11.Sésame
Sesame



12.Sulphites
Sulphite



13.Lupin
Lupin



14.Mollusques
Moluscs

En apéritif
Before your
meal

Les softs / Soft drinks

Sirop à l'eau Monin / Monin Syrup with Water (25 cl)	2.00
<i>Grenadine, menthe, cerise, citron, pêche, fraise, orgeat, hibiscus, framboise / Grenadine, mint, cherry, lemon, peach, strawberry, orgeat, hibiscus, raspberry</i>	
Diabolo Limonade / Diabolo Lemonade (25 cl)	3.00
Schweppes Tonic ou Agrumes (Citrus) (25 cl)	3.50
Badoit rouge (33cl)	3.50
Fuze Tea pêche / Orangina / Coca Cola ou Coca Cola Zéro (25 cl)	3.90
Jus de fruits Pago / Pago Fruit Juice (20 cl)	4.00
<i>Ananas, fraise, tomate, abricot, fruit du dragon goyave, ACE Pineapple, strawberry, tomato, apricot, dragon fruit guava, ACE</i>	

Les Bières / Beers

	25 cl	50 cl
PRESSIONS - DRAUGHT BEERS		
La bière du moment	4.50	8.50
La Gallia	4.90	8.90
<i>(Blonde / Lager)</i>		
LES ARTISANALES LOCALES - LOCAL BEERS		33 cl
CRAT'R Blanche (White beer)		8.00
CRAT'R Ambrée (Amber beer)		9.00
CRAT'R VPA		9.00

Les Cocktails (avec et sans alcool)

Mojito (Classique / Fraise / Passion)	9.00
<i>Rhum ambré, cassonade, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante</i>	
Pina colada	9.00
<i>Rhum, jus de citron vert, purée de coco, jus d'ananas</i>	
Spritz Aperol ou Limoncello	9.00
<i>Prosecco, Apérol ou Limoncello eau pétillante</i>	
L'Aiden Fizz	11.00
<i>Gin bombay Saphir, purée de framboise, jus de pomme, jus de citron vert, eau pétillante</i>	
Virgin Mojito (Classique / Fraise / Passion)	8.00
<i>Jus de pomme, cassonade, citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante</i>	
Virgin Pina colada	8.00
<i>Jus de citron vert, purée de coco, jus d'ananas</i>	
Sweet Passion	8.00
<i>Purée de passion, jus de citron, jus ananas, sirop vanille</i>	



Entrées / Starters

Focaccia aux saveurs d'été : houmous à la feta, tomates confites, pickles de légumes, cacahuètes grillées, roquette, huile d'olive (1.4.7.8.11)

8,90€

Focaccia with summer flavors: feta hummus, sun-dried tomatoes, pickled vegetables, roasted peanuts, arugula, olive oil



Rillettes de canard maison, au poivre vert, pickles et toast de pain (1.)

8,90€

Homemade duck rillettes with green peppercorns, pickles, and toasted bread

Salade Cardini poulet ou végétarienne : iceberg, tomates cerises, copeaux de cantal, sauce cantal, croûtons, œuf parfait (1.3.7.10)

10,90€ / 15,90€

Cardini salad chicken or vegetarian, (iceberg lettuce, cherry tomatoes, cantal cheese shavings, cantal sauce, croutons, soft-boiled egg

Eventail de tomates d'antan et sa burrata crémeuse, pesto de fane de légumes et pickles (1.7.8)

9,90€

A fan of heirloom tomatoes with creamy burrata, vegetable top pesto, and pickles



Salade du jardin : tomates cerises, tomates confites, pickles d'oignons rouges, croûtons, concombre, tagliatelle de carotte, pesto et crème de balsamique (1.10)

7,90€

Garden salad: cherry tomatoes, sun-dried tomatoes, pickled red onions, croutons, cucumber, carrot tagliatelle, pesto, and balsamic glaze



Tataki de thon aux saveurs de Provence : sauce vierge, tomates confites, concombre, poivrons, oignons, ail, ciboulette (5.6.8.11)

8,90€

Tuna tataki with Provençal flavors: virgin sauce, sun-dried tomatoes, cucumber, peppers, onions, garlic, chives

Les prix de cette carte sont majorés de 15 % pour toute commande en room service.

Liste des allergènes sur demande



1.Gluten



2.Crustacés



3.Oeufs



4.Arachides



5.Poisson



6.Soja



7.Lait



8.Fruits à coque



9.Céleri



10.Moutarde



11.Sésame



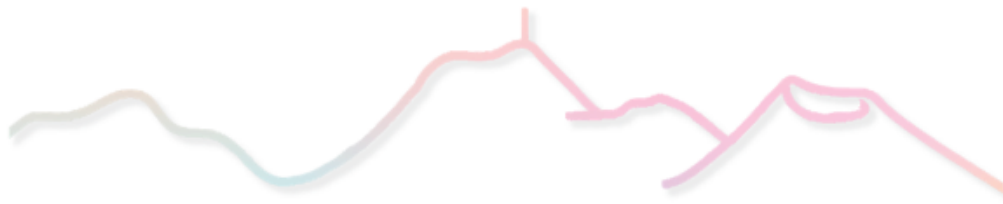
12.Sulphites



13.Lupin



14.Mollusques

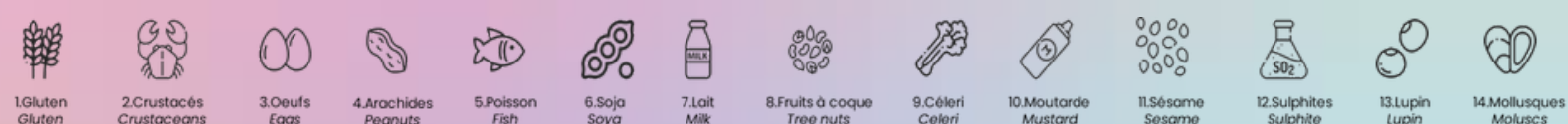


Plats / Main courses

- Truffade maison, assortiment de charcuteries de nos régions et salade verte (7.10) 19,90€**
Homemade truffade, assortment of charcuterie from our regions and green salad
- Mi-cuit de bœuf français (200 g), embeurrée d'échalotes, frites maison et salade (7.10) 21,90€**
French beef half-cooked (200g), shallot confit, homemade fries and salad
-  **Croustillant de volaille français doucement épicé, piperade, chips de jambon et pesto (1.3.8) 18,90€**
Crispy French poultry, mildly spiced, piperade, ham chips and pesto
- Filet de Sandre grillé, risotto vénéré, beurre manié d'agrumes et chips maison (5.7.) 21,90€**
Grilled pike-perch fillet, revered risotto, citrus beurre manié and homemade crisps
-   **Parmentier de légumes du soleil, roquette et pesto (1.) 18,90€**
Vegetable parmentier with sun-ripened vegetables, rocket and pesto
-  **Burger du Magnetic, bœuf, poulet ou végété, pain maison, roquette, pesto, burrata et tomates cerises (1.3.7.8) 18,90€**
Magnetic Burger, beef, chicken or veggie, homemade bun, arugula, pesto, burrata and cherry tomatoes

Les prix de cette carte sont majorés de 15 % pour toute commande en room service.

Liste des allergènes sur demande





Desserts / Desserts



Coulant chocolat, crème montée vanillée et sorbet cerise (1.3.7)

Chocolate fondant, vanilla whipped cream and cherry sorbet

7,90€



Crème brûlée à la pistache (3.7.8)

Pistachio crème brûlée

7,90€

Tiramisu aux fraises et basilic frais (1.3.7)

Strawberry and fresh basil tiramisu

7,90€

Pavlova façon citron meringuée, crème citron, glace yaourt et chantilly (1.3.7)

Lemon meringue pavlova, lemon cream, yogurt ice cream and whipped cream

7,90€

Café gourmand, assortiment de mignardises sucrées

Gourmet coffee, an assortment of sweet treats

8,90€

Assiette de fromages d'Auvergne, Saint Nectaire, Cantal et Bleu d'Auvergne (1.7.8)

Cheese platter from Auvergne: Saint-Nectaire, Cantal and Bleu d'Auvergne

8,90€



Méli-mélo de fruits à la menthe fraîche et citrons

Mixed fruit with fresh mint and lemons

7,90€

Les prix de cette carte sont majorés de 15 % pour toute commande en room service.

Liste des allergènes sur demande



1.Gluten
Gluten



2.Crustacés
Crustaceans



3.Oeufs
Eggs



4.Arachides
Peanuts



5.Poisson
Fish



6.Soja
Soya



7.Lait
Milk



8.Fruits à coque
Tree nuts



9.Céleri
Celery



10.Moutarde
Mustard



11.Sésame
Sesame



12.Sulphites
Sulphite



13.Lupin
Lupin



14.Mollusques
Molluscs

Bissons Chaudes Hot Drinks

Espresso / Décaféiné 2.20
Espresso / Decaf

 **Thé / Infusion Nat&plantes** 3.50
Tea / Nat&plantes Herbal Infusion

Double espresso / Café crème* 3.80
*Double espresso / White coffee**

Capuccino* / Chocolat chaud* 3.90
Cappuccino / Hot chocolate**

**option lait végétal / plant-based milk option available*

Eaux Minérales Mineral Waters

EAUX PLATES / STILL WATERS

VOLVIC 75 cl 8.00

**Eau filtrée plate by Le
Magnetic** 2,50

EAUX GAZEUSES / SPARKLING WATERS

Châteldon 75 cl 7.50

**Eau filtrée gazeuse by Le
Magnetic** 2,50



UN SERVICE D'EXCEPTION À VOTRE DISPOSITION

DÉCOUVREZ L'EAU BY LE MAGNETIC

Afin de vous offrir une expérience de pureté inégalée tout en respectant notre engagement pour l'environnement, notre établissement a choisi le système Aquachiar.

Nos fontaines sont désormais à votre service et vous proposent une filtration premium directement sur place.

Savourez, selon vos envies :

L'EAU PLATE FILTRÉE : D'UNE GRANDE FINESSE EN BOUCHE.
L'EAU GAZEUSE FILTRÉE : PÉTILLANTE ET RAFFRAÎCHISSANTE.

2,50€
LA BOUTEILLE



Liste des allergènes sur demande



1.Gluten
Gluten



2.Crustacés
Crustaceans



3.Oeufs
Eggs



4.Arachides
Peanuts



5.Poisson
Fish



6.Soja
Soya



7.Lait
Milk



8.Fruits à coque
Tree nuts



9.Céleri
Celery



10.Moutarde
Mustard



11.Sésame
Sesame



12.Sulphites
Sulphite



13.Lupin
Lupin



14.Mollusques
Molluscs