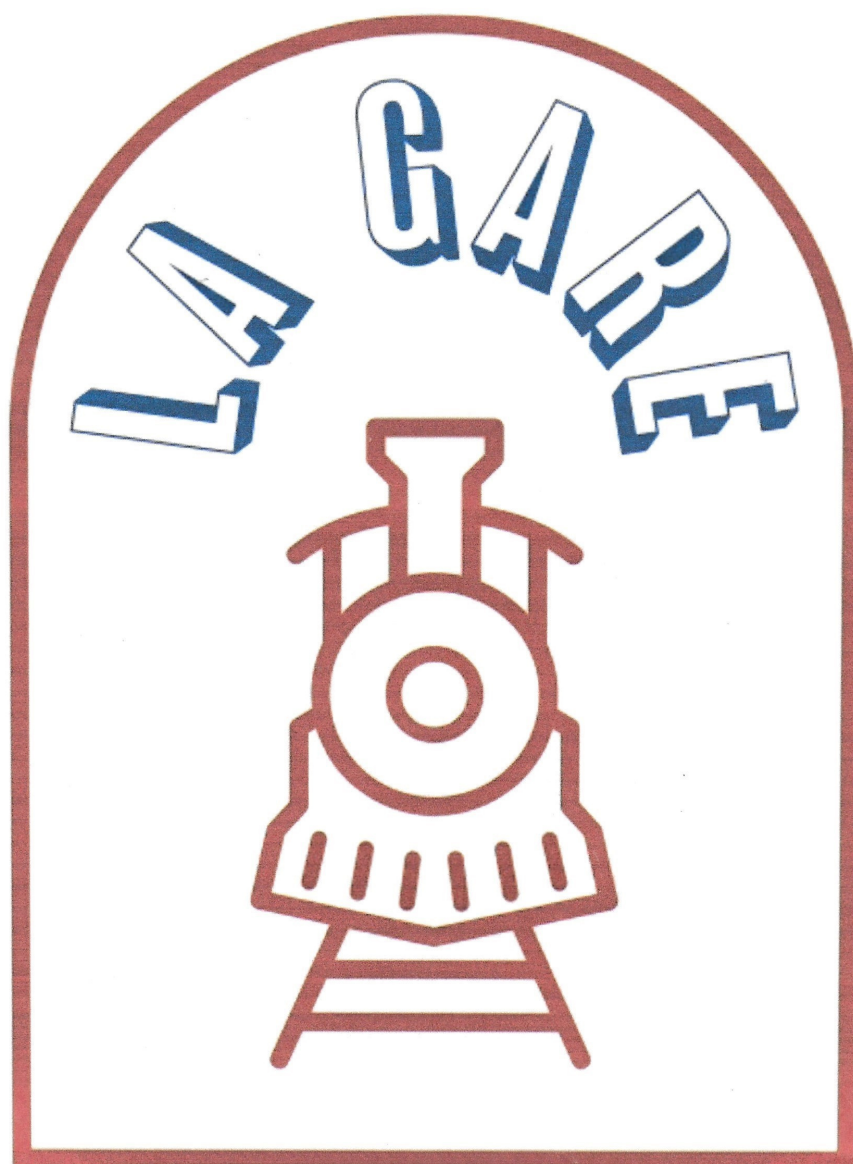




MENUS



VOTRE RESTAURANT LA GARE DE LA MAGDELAINE
VOUS SOUHAITE
BIENVENUE



CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS

VIRGIN MOJITO	7,50 €
(MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, CASSONADE, EAU GAZEUSE, ANGOSTURA)	
MOJITO	9,00 €
(MENTHE FRAÎCHE, CITRON VERT, CASSONADE, RHUM, EAUX GAZEUSE, ANGOSTURA)	
SPRITZ	8,50 €
(APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE)	
SPRITZ ST GERMAIN	10,00 €
(SIROP DE SUREAU ST GERMAIN, EAU GAZEUSE)	
AMÉRICANO	10,00 €
(MARTINI ROUGE ET BLANC, EAU GAZEUSE)	

BIÈRES

	25 cl	33 cl	50 cl
BUD BLONDE 5%	3,00 €	4,20 €	6,00 €
IPA GOOSE ISLANDE AMBRÉ 5,9%	4,00 €	5,30 €	7,50 €
GALOPIN	1,80 €		



CARTE DES BOISSONS

EAUX

CRISTALINE (PLATE OU GAZEUSE)	3,00 €
PERRIER	4,00 €

SOFTS

SODAS (COCA/ZÉRO, SPRITE, SCHWEPES/AGRUMES, ORANGINA, FUZETEA, OASIS)	3,50 €
JUS DE FRUITS (MULTIFRUIT, POMME, ANANAS, ABRICOT, TOMATE)	3,50 €
SIROPS (MENTHE, PÊCHE, FRAISE, GRENADINE, CITRON, ORGEAT)	2,50 €
LIMONADE	3,50 €
DIABOLO (VOIR SIROPS)	3,50 €
PERRIER/PERRIER TRANCHE	3,00 €

APÉRITIFS

RICARD	3,00 €
SUZE	3,00 €
KIR BLANC, CASSIS OU PÊCHE	4,00 €
MARTINI ROUGE OU BLANC	4,00 €
MUSCAT	4,00 €
RHUM HAVANA AMBRÉ	7,00 €
VODKA ABSOLUT	7,00 €
WHISKY BALLANTINES	7,00 €

DIGESTIFS

	6 cl
BAILEYS	4,50 €
GET 27	4,50 €
ADIOU PÊCHE	4,50 €
DIPLOMATICO	9,00 €
ARMAGNAC	9,00 €
COGNAC	9,00 €
RHUM ARRANGÉ	9,00 €

VIN AU VERRE

	12 cl
VIN ROUGE (DOMAINE LA COUTELIÈRE)	3,50 €
VIN ROSÉ (DOMAINE LA COUTELIÈRE)	3,50 €
VIN BLANC MOELLEUX (L'ENCLOS - CÔTE DE GASCogne)	3,50 €
VIN BLANC SEC (DOMAINE COSTE - IGP Pays d'Oc)	3,50 €

BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO	1,60 €
EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ	1,80 €
CAFÉ ALLONGÉ OU DÉCAFÉINÉ	2,00 €
DOUBLE EXPRESSO	2,50 €
CAFÉ CRÈME	2,50 €
THÉ OU INFUSION	3,00 €



CARTES DES MENUS

FORMULES DU MIDI

PLAT DU JOUR	12,50 €
ENTRÉE ET PLAT	15,50 €
PLAT ET DESSERT	15,50 €
ENTRÉE, PLAT, DESSERT AVEC 1/4 DE VIN OU CAFÉ	18,00 €

(HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉ)

MENU ENFANT

JUS DE FRUITS
(MULTIFRUIT, POMME, ANANAS, ABRICOT, TOMATE)

OU

SIROPS
(MENTHE, PÊCHE, FRAISE, GRENADINE, CITRON, ORGEAT)



TENDERS DE POULET, FRITES MAISON ET SALADE VERTE

OU

STEAK DU BOUCHER, FRITES MAISON ET SALADE VERTE

OU

BURGER STEAK OU POULET ET FRITES MAISON



DEUX BOULES DE GLACE OU GLACE DU MOMENT
(CHOCOLAT, VANILLE, FRAISE, PÊCHE, CITRON, CITRON VERT, RHUM-RAISIN, CAFÉ)

10,50 €

(JUSQU'À 12 ANS)



MENU ENTRÉE EN GARE - 27,50€

(UNIQUEMENT SOIRS, WEEK-END ET JOURS FÉRIÉ)

SALADE DE CROUSTILLANT DE CHÈVRE 🥒

(SALADE, TOMATES, NOIX, CRUDITÉS, LARD FUMÉ, MIEL ET HERBES DE PROVENCES)



VELOUTÉ DU MOMENT 🍲 🌿



BOEUF BOURGUIGNON AVEC SES POMMES DE TERRE VAPEUR 🍷



PAVÉ DE SAUMON SAUCE VIERGE AVEC RIZ ET LÉGUMES 🐟 🌱



MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON ET SA CRÈME ANGLAISE 🍪 🥚 🌾



CRÈME BRÛLÉE 🍪 🥚 🌾



LISTE DES ALLERGENES

🌾 GLUTEN
🦀 CRUSTACÉS
🥚 ŒUF

🐟 POISSON
🧴 MOUTARDE
🥬 SOJA

🌿 CÉLERI
🥥 FRUITS À COQUE
🍲 LAIT

🌰 LUPIN
🦪 MOLLUSQUES
🌱 SÉSAME

🍷 SULFITES
🥜 ARACHIDES



MENU LONG COURRIER - 32,00€

(UNIQUEMENT SOIRS, WEEK-END ET JOURS FÉRIÉ)

SALADE DE CROUSTILLANT DE CHÈVRE 🥒
(TOMATES, NOIX, CRUDITÉS, LARD FUMÉ, MIEL ET HERBES DE PROVENCES)



VOL AU VENT DE LA MER ET SA SALADE 🐚 🦀 🍷 🌾
(FEUILLETÉ GARNIS D'UNE SAUCE BÉCHAMEL AUX FRUITS DE MER SUR LIT DE SALADE ET SA GAMBAS)



SALADE GASCONNE DE GÉSIEERS CONFIT 🥒 🌾
SALADE VERTE, TOMATES CERISE, FOIE GRAS, MAGRET SÉCHÉ, NOIX ET CROUTONS



JARRET DE VEAU CONFIT DURANT 7H 🌿 🍷
(LÉGUMES ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON)



POISSON DU JOUR 🐟 🐚 🦀 🍷
(ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE AUX FRUITS DE MER ET SES GAMBAS GRILLÉES)



CONFIT DE CANARD RÔTI, POMMES DE TERRE SARLADAISE ET SALADE VERTE



THÉ OU CAFÉ GOURMAND 🌾 🥚 🍷



ANANAS FRAIS CARAMÉLISÉ ET SA BOULE DE GLACE 🥚 🍷



CRÈME BRÛLÉE 🥚 🍷



LISTE DES ALLERGENES

🌾 GLUTEN
🦀 CRUSTACÉS
🥚 ŒUF

🐟 POISSON
🥫 MOUTARDE
🌱 SOJA

🌿 CÉLERI
🥒 FRUITS À COQUE
🍷 LAIT

🥜 LUPIN
🐚 MOLLUSQUES
🌱 SÉSAME

🍷 SULFITES
🌱 ARACHIDES

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

LA VINAIGRETTE ACOMPAGNANT NOS SALADES CONTIENT DE LA MOUTARDE ET DES FRUITS À COQUE



CARTE DES PLATS

NOS SALADES

SALADE CÉSAR 🥚🍷 (TOMATES, OEUFS DURS, OIGNONS FRITS, PARMESAN ET POULET PANÉ)	15,00 €
SALADE AU CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD 🥚 (TOMATES, NOIX CRUDITÉS, LARD FUMÉ, MIEL ET HERBES DE PROVENCE)	15,00 €
SALADE GASCONNE DE GÉSIRS CONFIT 🥚🌿 (TOMATES CERISE, FOIE GRAS, MAGRET SÉCHÉ, NOIX ET CROUTONS)	15,00 €

NOS VIANDES

CARPACCIO DE BOEUF SAUCE PESTO ET PARMESAN 🍷🥚 (FRITES MAISON ET SALADE)	17,50 €
TARTARE DE BOEUF (180g) 🥚 (FRITES MAISON ET SALADE)	19,00 €
BROCHETTES DE MAGRET DE CANARD SAUCE FORESTIÈRE 🍷 (FRITES MAISON ET SALADE)	23,50 €
CONFIT DE CANARD RÔTI, POMMES DE TERRE SARLADAISE ET SALADE	22,90 €
PIÈCE DU BOUCHER SAUCE ÉCHALOTTE OU FORESTIÈRE 🍷 (FRITES MAISON ET SALADE)	22,50 €
CÔTE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS 🍷 (FRITES MAISON ET SALADE)	25,00 €
ENTRECÔTE SAUCE ÉCHALOTTE OU FORESTIÈRE 🍷 (FRITES MAISON ET SALADE)	25,00 €
JARRET DE VEAU CONFIT PENDANT 7H 🌿🍷 (LÉGUMES ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON)	25,00 €
CÔTE DE BOEUF DU BOUCHER SAUCE ÉCHALOTTE OU FORESTIÈRE 🍷 (1 kg – FRITES MAISON ET SALADE)	60,00 €

NOS FRITES SONT FAITES MAISON ET NOS LÉGUMES PROVIENNENT D'UNE AGRICULTURE LOCALE
LA VINAIGRETTE ACCOMPAGNANT NOS SALADES CONTIENT DE LA MOUTARDE ET DES FRUITS À COQUE
TOUTE L'ÉQUIPE DE VOTRE RESTAURANT LA GARE VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS



CARTE DES PLATS

NOS BURGERS

BURGER MAISON STEAK DU BOUCHER AVEC FRITES MAISON 🍷	19,00 €
(SAUCE MAISON, TOMATE, SALADE, OIGNONS FRITS, GALETTE POMME DE TERRE)	
BURGER MAISON TENDERS DE POULET AVEC FRITES MAISON 🍷	19,00 €
(SAUCE MAISON, TOMATE, SALADE, OIGNONS FRITS, GALETTE POMME DE TERRE)	

NOS POISSONS

ENCORNET À LA PLANCHA SAUCE VIERGE ET SON RIZ	18,00 €
POISSON DU JOUR 🐟 🦀 🍷	22,00 €
(ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE AUX FRUITS DE MER ET SES GAMBAS GRILLÉES)	
PAVÉ DE SAUMON SAUCE VIERGE AVEC RIZ ET LÉGUMES 🐟	22,50 €

NOS DESSERTS

COUPE DE GLACE 🍷	1,80 €
(CHOCOLAT, VANILLE, FRAISE, PÊCHE, CITRON, CITRON VERT, RHUM-RAISIN, CAFÉ)	PRIX PAR BOULE
DAME BLANCHE 🍷	7,00 €
(DEUX BOULES VANILLE, CHOCOLAT FONDU, CRÈME FOUETTÉE)	
CHOCOLAT LIÉGEOIS 🍷	7,00 €
(2 BOULES CHOCOLAT, CHOCOLAT FONDU, CRÈME FOUETTÉE)	
CAFÉ LIÉGEOIS 🍷	7,00 €
(CAFÉ FROID, BOULE VANILLE, BOULE CAFÉ, CHOCOLAT FONDU, CRÈME FOUETTÉE)	
COLONEL	7,50 €
(SORBET CITRON OU CITRON BASILIC, VODKA)	
MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON ET CRÈME ANGLAISE 🍷	6,50 €
CRÈME BRÛLÉE 🍷	6,50 €
PANNA COTTA COULIS FRUITS ROUGE, EXOTIQUE OU MIEL 🍷	6,50 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	8,00 €
(VOIR ALLERGÈNES EN FONCTION DES ASSORTIMENTS DU MOMENT)	



CARTE DES TAPAS

PATATAS BRAVAS	6,50 €
PAN CON TOMATE 🌾	6,50 €
(SERRANO OU CHORIZO)	
MOULES À LA PLANCHA 🍽️	6,50 €
TENDERS DE POULET	8,00 €
OIGNONS RING	8,00 €
OS À MOELLE RÔTI ET TOASTS BEURRÉS 🍷 🌾	8,50 €
ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ RÔTI 🍷	8,50 €
CHIPIRONS	8,50 €
CAMEMBERT RÔTI 🍷	10,00 €
(NATURE OU PERSILLADE)	
PLANCHE DE CHARCUTERIE	12,00 €
PLANCHE DE FROMAGES 🍷	12,00 €
PLANCHE MIXTE 🍷	17,50 €
(CHARCUTERIE ET FROMAGES)	



LISTE DES ALLERGENES

🌾 GLUTEN
🦀 CRUSTACÉS
🥚 ŒUF

🐟 POISSON
🧴 MOUTARDE
🥬 SOJA

🌿 CÉLERI
🥥 FRUITS À COQUE
🥛 LAIT

🥜 LUPIN
🍽️ MOLLUSQUES
🌱 SÉSAME

🍷 SULFITES
🌰 ARACHIDES

PRIX NET ET SERVICE COMPRIS

NOS FRITES SONT FAITES MAISON ET NOS LÉGUMES PROVIENNENT D'UNE AGRICULTURE LOCALE
LA VINAIGRETTE ACCOMPAGNANT NOS SALADES CONTIENT DE LA MOUTARDE ET DES FRUITS À COQUE
TOUTE L'ÉQUIPE DE VOTRE RESTAURANT LA GARE VOUS SOUHAITE UN BON APPÉTIT !