



LE RESTO  
DU MAGIC



## ENTRÉES

---

**Carpaccio de bœuf,  
parmesan et huile d'olive**

*Beef carpaccio with parmesan  
and olive oil*

**14,00 €**

**Assiette de saumon fumé,  
toasts et saladine aux échalotes**

*Smoked salmon with toasts,  
small salad with shallots*

**15,00 €**

**Salade Caesar, poulet,  
parmesan et croûtons**

*Caesar salad, chicken,  
parmesan and croutons*

**15,00 €**

**Feuilleté aux champignons de saison  
et asperges vertes**

*Puff pastry with seasonal mushrooms  
and green asparagus*

**16,00 €**

## PLATS

---

**Magic Burger de bœuf (180g) et frites  
(fromage, salade, oignons)**

*Magic beef burger (180g) with fries,  
(cheese, salad, onions)*

**19,00 €**

**Linguine au poulet et curry doux**

*Linguine with chicken and mild curry*

**23,00 €**

**Tartare de bœuf coupé à la main,  
toasts et salade**

*Hand-cut beef tartare,  
toasts and salad*

**24,00 €**

**Emincé de veau aux champignons  
de saison et linguine**

*Thinly-sliced fillet of veal  
with seasonal mushrooms  
and linguine*

**26,00 €**

## PLATS

**Entrecôte de bœuf "Angus",  
beurre au curry doux, frites et légumes**  
*"Angus" beef ribsteak, mild curry butter,  
fries and vegetables*

**31,00 €**

**Pavé de lieu jaune, garniture grenobloise,  
crème fraîche, riz au vermicelle**  
*Thick steak of pollack, Grenoble-style garnish,  
fresh cream and rice with vermicelli*

**26,00 €**

## PLAT VEGETARIEN

**Raviole de légumes,  
asperges vertes, bouillon miso et riz**  
*Vegetable ravioli, green asparagus,  
miso broth and rice*

**23,00 €**

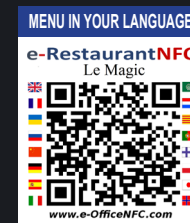
## PLAT DU JOUR

**Plat du jour (\*)**

*Dish of the day*

**13,00 €**

**(\*) Sauf le dîner du samedi. Hors boissons.**  
*Except Saturday dinner. Without drinks.*



Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

*Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating traceability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant. Homemade dishes are prepared on site from raw products.*

# LA SÉLECTION DU SOMMELIER

Vins au verre / *Glass of wine* ..... (12 cl)

## VIN BLANC MOELLEUX / SWEET WHITE WINE

- Tariquet, 1<sup>ère</sup> Grives,  
Côtes de Gascogne (VDP) ..... 6,00 €

## VINS BLANCS / WHITE WINES

- Viognier blanc (IGP AOC) ..... 3,00 €  
- Chardonnay Fortant, Pays d'Oc ..... 6,00 €  
- Prosecco ..... 7,00 €

## VINS ROSES / ROSE WINES

- Cinsault (IGP AOC) ..... 3,00 €  
- Moment de plaisir ..... 6,00 €  
- Cuvée Bailly rosé ..... 6,00 €

## VINS ROUGES / RED WINES

- Syrah (IGP AOC) ..... 3,00 €  
- Brouilly, Chapelle de Venenge ..... 6,00 €  
- Malbec Fortant, Pays d'Oc ..... 6,00 €  
- Château de Barbe, Côtes de Bourg ..... 6,00 €

## CHAMPAGNE ..... (10 cl)

- Champagne Jacquart Brut ..... 11,00 €  
- Champagne Jacquart Rosé ..... 15,00 €

Vins au pichet / *Pitcher of wine* (25 cl) ..... (50 cl)

Vin blanc, rosé, rouge ..... 5,50 € ..... 9,50 €

Vins en bouteille / *Bottle of wine* (37,5 cl) ..... (75 cl)

## VIN BLANC MOELLEUX / SWEET WHITE WINE

- Tariquet, 1<sup>ère</sup> Grives,  
Côtes de Gascogne (VDP) ..... 29,00 €

## VINS BLANCS / WHITE WINES

- Chardonnay Fortant, Pays d'Oc ..... 31,00 €  
- Prosecco ..... 31,00 €

## VINS ROSES / ROSE WINES

- Moment de plaisir ..... 16,00 € ..... 22,00 €  
- Cuvée Bailly Rosé ..... 31,00 €

## VINS ROUGES / RED WINES

- Brouilly, Chapelle de Venenge ..... 22,00 €  
- Malbec Fortant, Pays d'Oc ..... 31,00 €  
- Château de Barbe, Côtes de Bourg ..... 36,00 €  
..... (50 cl) ..... 26,00 €

## CHAMPAGNE ..... (75 cl)

- Champagne Jacquart Brut ..... 69,00 €  
- Champagne Jacquart Rosé ..... 84,00 €

POUR CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES  
PRÉSENTS DANS NOS PLATS.



APPLICATION MOBILE  
 e-pack  
Allergen

Prix net in euros / Net price in euros.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.  
*Alcohol abuse is dangerous for health. Drink responsibly.*

GROUPE  
MARTOUCHE



MENU IN YOUR LANGUAGE

e-RestaurantNFC  
Le Magic

www.e-OfficeNFC.com

POUR CONNAÎTRE LES ALLERGÈNES  
PRÉSENTS DANS NOS PLATS.



APPLICATION MOBILE  
e-pack  
allergènes

# LES

# DESSERTS

# DU RESTO

**ARTOUCHE**  
GROUPE

Conception DDD -01.05.2019



## DESSERTS

---

### **Millefeuille framboise**

(Sablé breton, ganache  
et compote de framboises)

**7,00 €**

### **Le palet noisette du Grand Hôtel**

(Biscuit, mousse noisette, sauce chocolat amer  
et chips au gruë de cacao)

**7,00 €**

### **Tartelette chocolat, crème brûlée café et glace vanille**

**7,00 €**

### **Dôme ivoire**

(crème légère vanille, chocolat blanc,  
citron vert, framboise, coulis fruits rouges)

**7,00 €**

### **Tartelette aux deux citrons et coulis framboise**

(tartelette citron et citron vert,  
meringue italienne et coulis framboise)

**7,00 €**

### **Café gourmand**

**6,00 €**

## DESSERTS

---

### **Raspberry millefeuille**

(Britain shortbread, ganache cream  
and stewed raspberries)

**7,00 €**

### **The Grand Hôtel hazelnut fudge biscuit**

(biscuit with hazelnut mousse,  
bitter chocolate sauce and cocoa nib)

**7,00 €**

### **Chocolate tartlet, coffee crème brûlée and vanilla ice cream**

**7,00 €**

### **Ivory dome**

(vanilla light cream, white chocolate,  
lime, raspberry and red fruit sauce)

**7,00 €**

### **Lemon and lime tartlet with raspberry coulis**

(lemon and lime tartlet with italian meringue  
and raspberry coulis)

**7,00 €**

### **Gourmet coffee**

**6,00 €**



# LE BAR DU MAGIC



## CHAMPAGNE

### À LA COUPE ..... (12 cl)

- Champagne Jacquart Brut ..... 11,00 €
- Champagne Jacquart Rosé ..... 15,00 €
- Kir Royal ..... 12,00 €

### BOUTEILLE ..... (75 cl)

- Champagne Jacquart Brut ..... 69,00 €
- Champagne Jacquart Rosé ..... 84,00 €

## APÉRITIF

- Martini rouge, blanc (5 cl) ..... 4,50 €
- Ricard, Pastis (4 cl) ..... 4,50 €
- Suze (5 cl), Campari (5 cl) ..... 4,50 €
- Porto Ferreira rouge / blanc (5 cl) ..... 4,50 €
- Kir vin blanc (12 cl) ..... 5,00 €

## VINS / WINES

### VINS BLANCS / WHITE WINES ..... (12 cl) ..... (75 cl)

- Vin moelleux / Sweet wine  
Tariquet 1<sup>ère</sup> Grives,  
Côtes de Gascogne (VDP) ..... 6,00 € ..... 29,00 €
- Viognier Fortant,  
Terroir de Collines, Pays d'Oc ..... 3,00 €
- Chardonnay Fortant,  
Terroir de Collines, Pays d'Oc ..... 6,00 € ..... 31,00 €
- Prosecco ..... 7,00 € ..... 40,00 €

### VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

- Cinsault (IGP AOC) ..... 3,00 €
- Moment de plaisir ..... 6,00 € ..... 22,00 €
- Cuvée Bailly rosé ..... 6,00 € ..... 31,00 €

### VINS ROUGES / RED WINES ..... (12 cl) ..... (75 cl)

- Syrah (IGP AOC) ..... 3,00 €
- La Chapelle de Venenge, Brouilly ..... 6,00 € ..... 22,00 €
- Château de Barbe,  
Bordeaux Côtes de Bourg (AOC) .... 6,00 € ..... 36,00 €
- Malbec Fortant,  
Terroir de Collines, Pays d'Oc ..... 6,00 € ..... 31,00 €

## LIQUEURS ET DIGESTIFS

- Get 31 ..... 7,00 €
- Cointreau, Get 27, Bailey's ..... 7,00 €
- Limoncini, Amaretto ..... 7,00 €
- Malibu ..... 7,00 €
- Chartreuse Verte ..... 9,00 €
- Grappa blanche ..... 7,00 €
- Eau de vie de poire Williamine ..... 9,00 €
- Calvados Busnel VSOP ..... 12,00 €
- Cognac Hennessy VSOP ..... 12,00 €
- Bas Armagnac Tariquet VSOP ..... 12,00 €

## ALCOOLS FORTS

- William Lawson's ..... 8,00 €
- Chivas 12 ans d'âge ..... 9,00 €
- Jack Daniels n°7 ..... 9,00 €
- Four Roses ..... 12,00 €
- Cardhu ..... 11,00 €
- Vodka Eristoff ..... 8,00 €
- Vodka Grey Goose ..... 12,00 €
- Gin Bombay Original ..... 8,00 €
- Tequila Camino real ..... 8,00 €



- Rhum blanc Bacardi superior..... 8,00 €
- Rhum brun Bacardi superior ..... 8,00 €
- Rhum Diplomatico..... 11,00 €

[Supplément soft = 3 € ]

## COCKTAILS

---

- MOJITO..... 12,00 €  
Rhum, citron vert, sucre de canne,  
menthe fraîche, eau gazeuse
- CAIPIRIHNA ..... 12,00 €  
Citron vert, Cachaça, sucre roux
- SEX AND THE BEACH ..... 12,00 €  
Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas,  
jus de cranberry
- AMERICANO..... 12,00 €  
Martini rouge, Campari, eau gazeuse
- NEGRONI ..... 12,00 €  
Gin Bombay original, Martini rouge, Campari
- BROMBLE..... 12,00 €  
Gin Bombay original, jus de citron,  
sirop de sucre de canne, crème de mûre
- AMARETTO SOUR ..... 12,00 €  
Amaretto, jus de citron, blanc d'œuf, Angostura
- BLOODY MARY ..... 12,00 €  
Vodka Eristoff, jus de tomate, tabasco, citron vert
- LONG ISLAND ICE TEA ..... 12,00 €  
Vodka Eristoff, Rhum Bacardi blanc, Gin  
Bombay original, Coca-Cola, Cointreau
- EXPRESSO MARTINI ..... 12,00 €  
Vodka Eristoff, Kahlua, Espresso
- TEQUILA SUNRISE ..... 12,00 €  
Tequila blanche, jus d'orange, grenadine

- OLD FASHIONED..... 12,00 €  
Four Roses, Angostura, sirop de canne

- SOUTH SIDE ..... 12,00 €  
Gin Bombay original, menthe, citron vert

- FRENCH MARTINI ..... 12,00 €  
Vodka Eristoff, liqueur de framboise, jus d'ananas

- LYNCHBANG LIMONADE..... 12,00 €  
Jack Daniels, Cointreau, limonade, citron

## COCKTAILS SANS ALCOOL

---

- SEX AND THE BEACH ..... 8,00 €  
Sirop de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

- VIRGIN MOJITO ..... 8,00 €  
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche,  
eau gazeuse

- SUNNY ..... 8,00 €  
Jus de banane, jus d'ananas, crème coco

- ALPHA ..... 8,00 €  
Jus d'abricot, jus d'orange, jus d'ananas,  
sirop de pêche

## SOFT DRINKS

---

- Red Bull (25 cl) ..... 5,00 €

- Coca Cola, Coca Cola Zéro (33 cl) ..... 3,00 €

- Ice Tea, Orangina, Limonade (25 cl) ..... 3,00 €

- Bitter San Pellegrino (10 cl) ..... 4,00 €

- Schweppes Tonic, Agrumes (25 cl) ..... 3,00 €

- Jus de fruits (25cl) ..... 3,00 €  
Abricot, ananas, banane, cranberries,  
goyave, orange, pomme, tomate

## BIÈRES / BEERS

- [25 cl] ..... [50 cl]
- Pression Heineken ..... 4,00 € ..... 7,00 €
  - Panaché ..... 4,00 € ..... 7,00 €
  - Monaco ..... 4,00 € ..... 7,00 €  
(grenadine, limonade, bière)
  - Carlsberg (33 cl) ..... 6,00 €

## BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

- Espresso, Ristretto, Café allongé ..... 2,00 €
- Thé / Infusion ..... 2,50 €

## SNACKING

Tous les jours de midi à 14h et de 19h à 23h30  
(0h30 le samedi) / Daily from noon to 2 pm  
and from 7 pm to 11:30 pm (0:30 am on Saturday)

- Planche de saucisson / Dry sausage platter ..... 7,00 €
- Sandwich thon-mayonnaise ..... 8,00 €  
*Tuna sandwich with mayonnaise*
- Sandwich Jambon-fromage ..... 8,00 €  
**beurre et cornichons**  
*Sandwich with ham, cheese, butter and gherkins*
- Panini tomate-mozzarella et pesto (\*) ..... 9,00 €  
*Panini with tomatoes, mozzarella and pesto*
- Panini kebab (\*) / Kebab Panini ..... 9,00 €
- Saumon fumé et toasts ..... 15,00 €  
*Smoked salmon with toasts*
- Salade Caesar, filet de poulet grillé ..... 15,00 €  
*Caesar salad with grilled chicken breast fillet*

- Club sandwich poulet, salade, ..... 16,00 €  
**oignons et mayonnaise**  
*Club sandwich with chicken, salad, onions,  
mayonnaise*
- Pizza aux truffes / Truffle pizza ..... 15,00 €
- Magic Burger : steak de bœuf (180 g), ..... 19,00 €  
**fromage, oignon et frites**  
*Beef burger with cheese, onion and French fries*
- Portion de frites / Plate of French fries ..... 5,50 €

(\*) Service de 12h à 3h30 du matin (04h30 le samedi) / Served from  
noon to 3:30 am (4:30 am on Saturday).

Nos viandes sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage), la traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). Un panneau indiquant les pays d'origine, élevage et abattage de nos viandes est affiché dans chaque restaurant. Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

*Our meat is certified as originating from embargo-free countries, where it was born, raised and slaughtered. Documents indicating traceability of origin can be obtained from the Restaurant Manager (Décret 2002-1465 du 17/12/2002). A sign indicating the countries of birth, raising and slaughter is displayed in each restaurant. Homemade dishes are prepared on site from raw products.*

Prix net in euros / Net price in euros.

 GROUPE  
**MARTOUCHE**