

MAGIE
CHECKS IN
la Fantaisie

Le menu
DEJEUNER
DU JOUR - 29€
Lunch menu of the day

Entrée et plat ou plat et dessert
(selon nos suggestions du jour)
Starter and main dish or main dish and dessert
(according to our daily suggestion)

Une boisson chaude
A hot drink

Disponible du lundi au vendredi midi
Available from Monday to Friday noon



LES PLATS / MAINS

Noix d'entrecôte Black Angus, frites maison et Béarnaise Black Angus Ribeye steak, French fries and Béarnaise	48
Orzo à la truffe Truffle orzo	29
Filet de loup de méditerranée, avocat et agrumes Mediterranean sea bass fillet with avocado and citrus	33
Noix de coquilles St Jacques normande à la grenobloise & crémeux de chou-fleur Normandy scallops à la grenobloise with creamy cauliflower	27
Linguine et vongole Linguine with clams	29
Suprême de volaille aux morilles, purée de pomme de terre Chicken supreme with morels and mashed potatoes	28
Poulpe grillé, butternut et sauce vierge Grilled octopus, butternut squash and sauce vierge	33

LES PLATS À PARTAGER / MAINS TO SHARE

Côte de veau, à partager, 600gr (pour deux) Une garniture au choix Veal chop to share (for two) – served with one side of your choice	96
Sole Meunière à partager, 500/600gr (pour deux) Une garniture au choix Sole Meunière to share (for two) – served with one side of your choice	120

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Purée de pomme de terre Mashed potatoes	8	Frites maison Homemade French fries	8
Cocotte de légumes de saison Vegetable cocotte	8	Cœur de sucrine Baby gem heart	7

DESSERTS

Poire pochée aux épices, crème vanille, agrumes confits et chocolat Spiced poached pear, vanilla cream, candied citrus and chocolate	12	Part de layer cake chocolat et praliné, glace vanille Slice of chocolate and praline layer cake with vanilla ice cream	16
Tarte soufflée noix de pécan Pecan nut soufflé tart	13	Perles de coco, mangue fraîche et sorbet passion Coconut pearls with fresh mango and passion fruit sorbet	13
Tarte aux pommes à partager pour deux Apple pie to share for two	18		



Liste des allergènes à votre disposition. Origine des viandes :
Uruguay, France, U.E, Pays Bas, Australie. Prix nets en Euros, taxes et services compris.
Les chèques ne sont pas acceptés.

List of allergens available on demand. Origin of meat: Uruguay, France, E.U.,
Netherlands, Australia. Net prices in Euros, taxes and services included. Checks are not accepted.

VINS AU VERRE / GLASS OF WINE

VIN ROUGES		VIN BLANCS	
Equis, Crozes-Hermitage Equinoxe, 2023	11	Domaine Albert Mann Pinot gris, 2024	11
Domaine David Duband Hautes Côtes de Nuits, Louis-Auguste, 2022	16	Domaine Masson Blondelet Pouilly Fumé «Villa Paulus» 2023	14
Château Tour de Marbuzet Saint Estèphe, 2019	20	Domaine Droin Chablis 1 ^{er} Cru Les Vaillons 2023	20

CRUDO

Carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques, citron Scallop carpaccio with lemon oil	20
Carpaccio de daurade royale corse, fruit de la passion Corsican royal sea bream carpaccio, passion fruit	18
Tartare de langoustine, livèche Langoustine tartare, lovage	35

LES ENTRÉES / STARTER

Salade de Crab & King Crab Crab & King Crab salad	30
Burrata, raisins et herbes Burrata, grapes and herbs	18
Œuf parfait aux champignons Perfect egg, mushrooms	15
Tartelette aux champignons Mushroom tart fine	18
Foie gras, poire et grué de cacao Foie gras with pear and cocoa nibs	21

MAGIE
CHECKS IN
la Fantaisie

Notre sélection
COCKTAILS • 17



Tea time spirit

Tanqueray gin, maraschino, song cha, citron, soda water

Green fantasy

Ketel one vodka, cordial concombre, basilic, citron, Prosecco

Roosvelt revival

Bourbon fatwash brown butter; cap mattei rosso,
calvados, amaro, amaretto

MOCKTAILS • 14

Virgin Eastside

Tanqueray 0%, cordial concombre, menthe, citron

Gabriello

Bitter 0%, martini vibrante, jus d'orange

LES PLATS / MAINS

Noix d'entrecôte Black Angus, frites maison et Béarnaise Black Angus Ribeye steak, French fries and Béarnaise	48
Orzo à la truffe Truffle orzo	29
Filet de loup de méditerranée, avocat et agrumes Mediterranean sea bass fillet with avocado and citrus	33
Noix de coquilles St Jacques normande à la grenobloise & crémeux de chou-fleur Normandy scallops à la grenobloise with creamy cauliflower	27
Linguine et vongole Linguine with clams	29
Suprême de volaille aux morilles, purée de pomme de terre Chicken supreme with morels and mashed potatoes	28
Poulpe grillé, butternut et sauce vierge Grilled octopus, butternut squash and sauce vierge	33

LES PLATS À PARTAGER / MAINS TO SHARE

Côte de veau, à partager, 600gr (pour deux) Une garniture au choix Veal chop to share (for two) – served with one side of your choice	96
Sole Meunière à partager, 500/600gr (pour deux) Une garniture au choix Sole Meunière to share (for two) – served with one side of your choice	120

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Purée de pomme de terre Mashed potatoes	8	Frites maison Homemade French fries	8
Cocotte de légumes de saison Vegetable cocotte	8	Cœur de sucrine Baby gem heart	7

DESSERTS

Poire pochée aux épices, crème vanille, agrumes confits et chocolat Spiced poached pear, vanilla cream, candied citrus and chocolate	12	Part de layer cake chocolat et praliné, glace vanille Slice of chocolate and praline layer cake with vanilla ice cream	16
Tarte soufflée noix de pécan Pecan nut soufflé tart	13	Perles de coco, mangue fraîche et sorbet passion Coconut pearls with fresh mango and passion fruit sorbet	13
Tarte aux pommes à partager pour deux Apple pie to share for two	18		



Liste des allergènes à votre disposition. Origine des viandes :
Uruguay, France, U.E, Pays Bas, Australie. Prix nets en Euros, taxes et services compris.
Les chèques ne sont pas acceptés.

List of allergens available on demand. Origin of meat: Uruguay, France, E.U,
Netherlands, Australia. Net prices in Euros, taxes and services included. Checks are not accepted.