



Les softs

Siróp à l'eau Monin (25 cl) Grenadine, menthe, cerise, citron, pêche, fraise, orgeat, hibiscus, framboise	2.00
Diabolo Limonade (25 cl)	3.00
Schweppes Tonic ou Agrumes (25cl)	3.50
Perrier (33cl)	3.50
Fuze Tea pêche / Orangina / Coca Cola ou Coca Cola Zéro (25 cl)	3.90
Jus de fruits Pago (20 cl) Ananas, fraise, tomate, abricot, fruit du dragon goyave, citron-citron vert	4.00



Les Bières

Pressions - Draught beers

	25 cl	50 cl
La Affligen Printemps (Blanche fruitée)	4.50	8.50
La Gallia (Blonde)	4.90	8.90

Les artisanales locales - Local beers

CRAT'R Blanche (33cl)	8.00
CRAT'R Vpa (33cl)	9.00
CRAT'R Fruitée (33cl)	9.00

Les Cocktails

Cocktails sans alcool

Coucher de soleil (25cl)	8.90
Ice Tea du Moment (25cl)	5.00

Cocktails avec alcool

Le Magnetic (12cl)	11.00
Passion royal (15cl)	11.00
Gin kiss (12cl)	11.00



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.

Carte Été

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 ce logo



Menu Auvergnat

Entrée

Salade Cardini (1, 7, 10)
Salade iceberg, copeaux de cantal, œuf parfait, croûtons, crème de cantal (+1€ option végété)

Plat

Truffade, jambon d'Auvergne, lard grillé et mélange de salade (7,10)

Dessert

Coupe Auvergnate (glace myrtille, glace vanille, sauce chocolat blanc chantilly et crumble)(1,3,7,8)

23,50€

Menu Enfant

Nuggets de Poulet ou **Poisson pané** ou **Truffade et jambon** (1)(3)(4)(5)(7)(10)

Garnitures au choix : Frites / Légumes

13€

Salade de fruits frais ou **Glace artisanale** ou **Moelleux chocolat** (1)(3)(7)

Un verre de sirop

Jusqu'à 12 ans



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
Celeri



10. Moutarde
Mustard



11. Sésame
Sesame



12. Sulphites
Sulphite







13. Lupin
Lupin



14. Mollusques
Moluscs



Entrées / Starters

-  **Tartinade de fromage frais** aux herbes fines et ail sur toast de pain (1, 7) **9,90€**
Fresh cheese spread with fine herbs and garlic on bread toast
-  **Fraicheur de Burrata** et légumes croquants (7, 8, 10) **10,90€**
Fresh burrata and crunchy vegetables
- Œuf parfait** et poivronnade aux saveurs douces (3,1) **10,90 €**
Creation of a perfect egg and sweet bell pepper dish
- Galette croustillante**  et confit de poivrons doucement épicés (1) **10,90 €**
Crispy galette with mildly spicy bell pepper confit
-  **Salade estivale** au jambon d'Auvergne et billes de melon (1,7,10) **12,90 €/16,90€**
Summer salad with Auvergne ham and melon balls
- Salade Cardini** gourmande aux saveurs d'Auvergne, (Salade iceberg, copeaux de cantal, œuf parfait, croûtons, crème de cantal) (1, 7, 10) **11,90 €/16,90€**
Gourmet Cardini salad with Auvergne flavours, (iceberg, chips of cantal, oeufs parfait, crouton, cantal cream)



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
Celeri



10.Moutarde
Mustard



11.Sésame
Sesame



12.Sulphites
Sulphite







13.Lupin
Lupin



14.Mollusques
Moluscs



Plats / Main courses

- Burger du Magnetic à la burrata (option végé +1€)**, pain aux graines, steak haché 180g, roquette, tomates, pesto et frites maison (1, 3, 7, 8, 11) **19,90 €**
Magnetic Burger, seed bun, 180g ground steak, burrata, arugula, tomatoes, pesto and home fries
- Truffade gourmande** au lard, jambon d'Auvergne et mélange de salade (7,10) **17,90 €**
Gourmet truffle with bacon, Auvergne ham and mixed salad
- Pièce de bœuf au poivre**, frites maison et salade mélangée (7, 10) **23,90 €**
Pepper beef, home fries and mixed salad
-  **Filet de daurade** royale grillé sur riz noir et vierge de légumes aux agrumes (5,6,11) **19,90 €**
Grilled fillet of sea bream, venereal rice and citrus virgin vegetables
-  **Pané végétal**  mélimélo de légumes et condiments (1, 6, 11) **19,90 €**
Vegetable breadcrumbs, vegetable melimélo and condiments
-  **Poulet croustillant** au Grana Padano, légumes grillés et jus corsé (1,3,7,10) **18,90 €**
Crispy chicken with Grana Padano, grilled vegetables and hearty jus



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
Celeri



10.Moutarde
Mustard



11.Sésame
Sesame



12.Sulphites
Sulphite





13.Lupin
Lupin



14.Mollusques
Molluscs

Desserts / Desserts

-  **Duo de fruits frais** au chocolat blanc, crumble maison (1, 7, 8) **8,90 €**
Fresh fruit fondue with white chocolate and homemade crumble
-  **Notre volcan au chocolat**, sorbet framboise et chantilly (1, 3, 7) **8,90 €**
Chocolate coulant with raspberry sorbet and whipped cream
- Tiramisu** gourmand, alliance de pistache et framboise (1,3, 7, 8) **8,90 €**
Pistachio and raspberry tiramisu
- Coupe glacée Auvergnate** (glace myrtille, glace vanille, sauce chocolat blanc chantilly et crumble) (1,3,7,8) **9,90 €**
Coupe Auvergnate, (blueberry ice cream, vanilla ice cream, white chocolate whipped cream sauce and crumble)
- Café ou thé gourmand**, assortiment de douceurs sucrées (1,3,7) **8,90 €**
Gourmet coffee or tea, assortment of sweet treats
-  **Crème brulée à la fleur d'oranger** (3,7) **7,90 €**
Orange blossom crème brulée
- Trilogie de fromages d'Auvergne**, roquette et noix (1, 7, 8) **8,90 €**
Auvergne cheese, arugula and walnut platter
- Salade de fruits frais**  **8,90 €**
Fresh fruit salad



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
Celeri



10. Moutarde
Mustard



11. Sésame
Sesame



12. Sulphites
Sulphite



13. Lupin
Lupin



14. Mollusques
Molluscs

Boissons Chaudes

Expresso / Décaféiné 2.20

Thé / Infusion Nat&plantes  3.50

Double expresso / Café crème 3.80

Capuccino* / Chocolat chaud* 3.90

*option lait végétal

Eaux Minérales

Evian 50 cl 3.50
1 L 5.50

Badoit 50 cl 3.50
1 L 5.50

Volvic 75 cl 8.00

Châteldon 75 cl 7.50

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