

Le
MAGNOLIA
— RESTAURANT

GOLDEN TULIP 

Le
MAGNOLIA
— RESTAURANT

Nos Entrées

Tartare de légumes de saison 9€
aux herbes du Maquis

Duo de melon 11€
pétales de jambon cru

Mille-Feuille de tomate 12€
brousse battue au basilic &
pignons torréfiés

Moules farcies au beurre d'herbes 13€

Nos Planches 20€

Assortiment de charcuteries

*

Assortiment de fromages
(3 sortes en fonction de la saison)

*

Planche de la mer

*

Paradou en liberté « végétarien »
Assortiment de légumes du jour et
d'entrées en sélection du Chef



Le MAGNOLIA

— RESTAURANT

Les suggestions du Chef

Chaque assiette est une balade entre mer, maquis et mémoire.



Cannelloni en douceur d'aubergine farcie, saveurs végétales 18€

Ballottine de volaille farcie au Figatellu 22€

Côte de veau à la Pietra, saveurs d'Île de Beauté 24€

Burger Corsica 25€

(Brucciu ou brousse "selon saisons", figatellu, steak haché
(pain brioché label rouge, salade, tomate, oignon), frites et salade verte

Menu enfant

(jusqu'à 12 ans inclus)

Sirop + tenders de Poulet ou Fish & Chips+ glace 12€

Le
MAGNOLIA
— RESTAURANT

Nos Viandes & Burgers

Burger du Paradou

viande au choix, steak haché, poulet ou steak de soja
(pain brioché label rouge, poitrine grillée, cheddar, salade, tomate,
oignon) frites et salade verte

19€

Filet de bœuf snacké jus corsé au romarin

frites , salade verte

26€

Côtes d'Agneau rôties

frites, salade verte

32€

Nos Poissons

Thon cuit façon “steak”

velours de tomates à l’huile d’olive parfumée au Cédrot Corse

29€

Saint-Jacques persillées à la Plancha

purée de pommes de terre et pétales de tomates

29€

Le
MAGNOLIA
— RESTAURANT

Les desserts maison 9€ chacun

La pâtisserie du moment

Soupe froide de pastèque et menthe

glace à la pêche blanche et jasmin

Mousse au chocolat

Assiette de fromages

Café Gourmand



Nos glaces

Depuis 2012 partenaire exclusif glaces de l'Association Française des Maitres Restaurateurs



1 boule	3€
2 boules	5€
3 boules	7€
Chantilly	1€

Nos parfums :

Glaces : vanille, pistache, chocolat du Mexique, café, caramel beurre demi-sel, vanille à la crème fraîche

Sorbets : citron, fraise, framboise, mangue, pêche blanche jasmin, clémentine Corse