

# MAGASIN GÉNÉRAL

DARWIN / CASERNE NIEL

LOCAVORE  
65%

95%  
Bio

CUISINE DE  
SAISON

DÉCOUVREZ

## LE CANON DU MOIS



SUR NOS ARDOISES  
AU VERRE 5€ OU À LA BOUTEILLE 25€

SANS OUBLIER NOS BIÈRES ARTISANALES  
BRASSÉES SUR PLACE

À DÉCOUVRIR SUR NOS  
ARDOISES UNIQUEMENT

## LA RATION DU JOUR

PLAT + DESSERT

17 €

du lundi au vendredi midi uniquement ( hors jours fériés )  
from monday to friday - lunch only - excluding public holidays

PLAT | MAIN COURSE ..... 12 ✓  
DESSERT | DESSERT ..... 5 ✓

## BURGERS

**DARWIN BURGER** ..... 16 ✓  
Steak de potimarron - avoine - emmental,  
sauce fromage blanc/moutarde, salade, tomate,  
oignons, frites maison  
Pumpkin / cheese & oat patty, Mustard & Cream cheese  
sauce, salad, tomato, onions served with french fries

**LE BURGER DE M.SEGUIN** ..... 17 ✓  
Chèvre pané, oignon confit, miel, tomate,  
salade, frites maison  
Fried goat cheese, candied onion, honey,  
salad, tomato, onions served with french fries

TOUS LES DIMANCHES

## LE BRUNCH À PAPA

BUFFET À VOLONTÉ

26 €

ENFANTS 3 À 12 ANS - 12€

Les allergènes sont disponibles sur demande

✓ VÉGÉTARIEN    ✓ VEGAN    Ⓞ SANS GLUTEN

Prix nets en euros, taxes et service compris

Toutes nos viandes sont d'origine française  
Tous les prix affichés sont en Euro

RÉSERVATION PAR TÉLÉPHONE AU



05 56 77 88 35 ou MAGASINGENERAL.CAMP

DARWIN

## À LA CARTE

	E*	P*
<b>SOUPE DE LENTILLES À LA MAROCAINE</b> ..... 4,5 8 ✓ Maroccan style lentil soup		
<b>SOUPE DE CAROTTE À L'ORANGE</b> ..... 4 9 ✓ avec fromage frais ou sans fromage frais Carrot & orange soup [ with or without cream cheese ]		
<b>SALADE ENDIVES &amp; BETTERAVES</b> ..... 12 ✓ orange, ricotta, noisettes, croûtons, balsamique Endive & Beetroot salad, orange, ricotta cheese, hazelnut, crouton, balsamic sauce		
<b>CAMEMBERT RÔTI, NOIX &amp; MIEL</b> ..... 12 ✓ Ⓞ Baked Camembert, nut & honey		
<b>TARTIFLETTE</b> ..... 17 Ⓞ reblochon, pomme de terre, poitrine fumée, oignon «Tartiflette» [reblochon cheese, potato, onion, bacon ]		
<b>GARBURE</b> ..... 16 ✓ Ⓞ potée au chou vert, haricot, carotte, navet Veggie stew made with cabbage, beans, carrot, turnip		

<b>ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE</b> ..... 21 Ⓞ aux fruits secs, purée de pomme de terre maison Slow cooked confit lamb shoulder served with mashed potato	
<b>BOK CHOY &amp; RIZ THAÏ</b> ..... 12 ✓ Ⓞ sésame, noix de cajou, sauce soja & miel Bok choy with jasmine rice, sesame, cashew nuts & soy sauce	
<b>BUTTERNUT FARCI &amp; CHAMPIGNONS RÔTIS</b> ..... 15 ✓ Ⓞ riz, oignon, noisette, persil, feta Roasted mushrooms & stuffed butternut with rice, onions, hazelnuts, parsley & feta cheese	
<b>POULET FERMIER DE LA FERME DE BIGNAC</b> ..... 17 Ⓞ purée de pomme de terre maison, salade Roasted free range chicken, mashed potato, salad	
<b>LE POPOTIER D'ACCOMPAGNEMENT</b> ..... 4 Purée ou frites ou salade sides: mashed potato or french fries or green salad	

E\*: ENTRÉE / STARTER    P\*: PLAT / MAIN

## GUERRE DES BOUTONS

KIDS MENU

jusqu'à 12 ans

PLAT+ DESSERT + SIROP

12 €

**CHICKEN NUGGETS** ou **ŒUFS AU PLAT**  
Garniture au choix : purée maison ou frites maison ou coquillettes  
+  
**NINICHE BORDELAISE**  
ou **COOKIE**  
ou **YAOURT AU LAIT DE BREBIS**  
+  
**SIROP À L'EAU ( 20cl )**  
Au choix : Grenadine, menthe, citron ou pêche

## DESSERTS

<b>CORBEILLE DE FRUITS ( 2 FRUITS )</b> ..... 3 ✓ 2 fresh fruits	
<b>YAOURT NATURE AU LAIT DE BREBIS</b> ..... 2,5 ✓ plain ewe milk yoghurt	
<b>NINICHE BORDELAISE</b> ..... 7 ✓ fondant au chocolat / crème anglaise chocolate fondant & custard cream	
<b>MOELLEUX AUX POMMES</b> ..... 7 ✓ beurre de cidre Apple Cake with cider butter	
<b>BRIOCHE PERDUE</b> ..... 8 ✓ crème fouettée mascarpone, caramel beurre salé, & coings rôtis Brioche french toast, salted caramel with mascarpone cream & roasted quices	

## NOS ENGAGEMENTS POUR UNE RESTAURATION 100% DARWIN

Au-delà de notre atmosphère simple et sans chichi  
voici quelques raisons supplémentaires de vous  
attabler chez nous.

### DES PRODUITS BIO, LOCAUX, DE SAISON ET FAITS MAISON !

Tous nos plats sont «**Faits Maison**»  
à partir d'aliments **bio à 95%**.  
Nous privilégions les circuits courts :  
**65%** de notre approvisionnement  
est **local** (180km max) en fonction du marché.

Emblématiques de cette démarche, **nos propres  
bières bio (Brasseurs LALUNE)** sont brassées avec  
du malt issu d'une filière Bio du Sud-Ouest.  
Notre café est torréfié sur place par **L'Alchimiste  
100% Bio/ 100% équitable/ 100% Arabica**

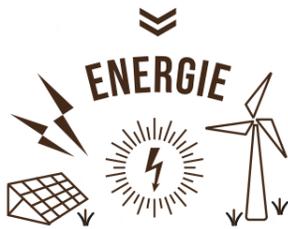
Ces exigences supposent beaucoup d'adaptation en  
cuisine mais notre personnel est engagé !

NOS FRUITS  
& LÉGUMES

100%  
BIO

NOS VIANDES  
& VOLAILLES

Tous nos plats sont  
**FAITS MAISON**



Le Magasin Général est sorti du nucléaire :  
100% de l'électricité consommée est d'origine  
renouvelable grâce à 480m<sup>2</sup> de panneaux  
photovoltaïques en toiture et à notre  
FOURNISSEUR CITOYEN ENERCOOP.

Si le chauffage est encore assuré par le gaz de ville,  
nous prévoyons de nous passer des énergies fossiles  
dans les prochaines années en nous raccordant au  
réseau de chaleur géothermique de quartier.

**OBJECTIF  
ZÉRO DÉCHET**



Nous recyclons aujourd'hui 80% de nos déchets  
dans 20 filières de valorisation de proximité.  
Tous nos biodéchets sont triés et compostés sur  
site par «les Détritivores», entreprise de  
l'économie sociale et solidaire que nous avons  
créée pour l'occasion et qui sert aujourd'hui  
d'autres restaurants de la métropole bordelaise.

[www.magasingeneral.camp](http://www.magasingeneral.camp)



DARWIN  
**ZÉRO  
DÉCHET**

**LALUNE**  
BRASSEURS BIO À BORDEAUX

**NOS BIÈRES BIO  
ARTISANALES**  
SONT BRASSÉES À DARWIN  
OUR ORGANIC CRAFT BEER  
ARE BREWED IN DARWIN

CÉRÉALES BIO ET PAYSANNES  
PRODUITES EXCLUSIVEMENT DANS  
LE SUD-OUEST  
ENERGIE 100% RENOUELABLE  
BRASSERIE EN DÉMARCHÉ  
ZÉRO DÉCHET



LALUNE EST ANCRÉE AUX CHANTIERS DE LA GARONNE SUR LA RIVE DROITE DE BORDEAUX.  
NOS BIÈRES ARTISANALES 100% BIO SONT BRASSÉES AU CŒUR DU PORT DE LA LUNE.  
DES RECETTES ÉLABORÉES À BASE DE CÉRÉALES BIO CULTIVÉES ET MALTÉES DANS LE SUD-OUEST.

**LIME GINGER PALE ALE - 5,5°**

BIÈRE FINEMENT MALTÉE AUX NOTES FRUITÉES  
AUX ARÔMES DE CITRON VERT, LÉGÈREMENT ÉPICÉE  
AU GINGEMBRE À LA JOLIE ROBE DORÉE



LE DEMI 25CL / 4 €  
LA PINTÉ 50CL / 7 €  
LA BOUTEILLE 33CL / 4,50€

SUPPL. SIROP 0,20 €



**WEISSBIER - 4°**

BIÈRE BLANCHE AUX NOTES ACIDULÉES ET  
GIROFLÉES, FRAICHEUR INCONTESTÉE



**INDIAN PALE ALE - 5,5°**

IPA CUIVRÉE & HOUBLONNÉE AUX NOTES DE  
FRUITS EXOTIQUES



**AMERICAN PALE ALE - 5,5°**

BIÈRE BLONDE AUX NOTES FRUITÉES ET  
AGRUMÉES, PUISSANCE AROMATIQUE

LE DEMI 25CL / 4 €  
LA PINTÉ 50CL / 7 €  
LA BOUTEILLE 33CL / 4,50€

**BIÈRE  
DE SAISON**

UNE NOUVELLE BIÈRE  
À CHAQUE SAISON

LE DEMI 25CL / 4€  
LA PINTÉ 50CL / 7€



**MONACO  
PANACHÉ**

LE DEMI 25CL / 4 €  
LA PINTÉ 50CL / 7 €

[WWW.MAGASINGENERAL.CAMP](http://WWW.MAGASINGENERAL.CAMP)  
[FACEBOOK.COM/MAGASINGENERAL.DARWIN](https://FACEBOOK.COM/MAGASINGENERAL.DARWIN)

2019

WIFI GRATUIT  
BISTROT

**MAGASIN  
GÉNÉRAL**  
DARWIN / CASERNE NIEL

2020

RECETTES MAISON  
RÉFECTOIRE

*NOUS SOMMES  
CE QUE NOUS  
MANGEONS!*  
JANE GOODALL

MAGASIN GÉNÉRAL DARWIN CASERNE NIEL



87, QUAI DES QUEYRIES 33100 BORDEAUX

DARWIN