

MANGAL
STEAKHOUSE



@MANGAL.STEAKHOUSE

MANGAL

STEAKHOUSE

ENTREES

BOEUF CHEDDAR 28 €

Tranches de boeuf fumé au cheddar fondu maison,
tomates cerise, roquette

BURRATA 4 TOMATES 22 €

Burrata servie avec des tomates coeur de boeuf

CARPACCIO DE BOEUF 22 €

Filet de boeuf, roquette, parmesan, pignon

CARPACCIO DE BOEUF ET BURRATA 28 €

Filet de boeuf, roquette, parmesan, pignon, buratta

PLATEAU MIXTE 35 €

Assortiment de morbier, mimolette, emmental,
roquefort et viande de boeuf séchée

PLATEAU CHARCUTERIE 25 €

Boeuf séché, salami, pastrami, fruits secs, roquette

PLATEAU DE FROMAGES 25 €

Assortiment de morbier, mimolette, emmental et roquefort

MEZZES

ACILI EZME 8 €

Tomates, oignons, ail, poivrons, piment, sauce maison

MEZZE DU CHEF 8 €

Aubergines grillées, yaourt blanc, noix, grenade,
huile d'olive, menthe, aneth

SALADE RUSSE 8 €

Pommes de terre, cornichons, petits pois, mayonnaise maison,
moutarde maison, poivre blanc

HOUMOUS 8 €

Pois chiches, artichaud, ail, yaourt

TZATZIK 8 €

Yaourt, concombre, ail, huile d'olive

MEZZE MIXTE 12 €

Assortiment de mezzes accompagné d'un feuilleté au fromage

SALADES

SALADE DU BERGER 8 €

Tomates cerise, mini concombres,
oignons rouges, noix et grenade
persil, huile d'olive, sauce grenade

SALADE MANGAL 8 €

Salade, tomates cerise, concombres,
fromage de chèvre, noix, grenade,
soja, huile d'olive, raisins secs

SALADE ROKA 8 €

Salade roquette, tomates cerise,
pignons, parmesan, huile d'olive,
sauce balsamique

MANGAL

STEAKHOUSE



LES INCONTURNABLES CLASSIQUES

* accompagnés de 3 garnitures au choix

CARRE D'AGNEAU ROYAL 2 personnes 108 € Pièce de côte d'agneau découpée à table par notre chef	MANGAL NEW YORK 2 personnes 90 € Pièce de faux filet découpée à table par notre chef	TOMAHAWK 2 personnes 98 € Une belle pièce de boeuf 1.2 KG découpée à table par notre chef
MANGAL MUSTARD 2 personnes 110 € / 3 personnes 150 € Filet de boeuf cuit au feu de bois avec sa sauce moutarde maison découpé à table par notre chef	MANGAL SPECIAL 2 personnes 80 € / 3 personnes 120 € Tranches de filet de boeuf cuites à votre table par notre chef sur un plat de beurre d'exception	TOMAHAWK DE GALICE 2/3 personnes 130 € Pièce de côte de boeuf avec gras, sans nerfs, maturée pendant 3 mois et demi

*GARNITURES : Poêlée de légumes de saison, purée de pomme de terre, épinards à la crème et champignons, haricots verts, salade tomate grenade, frites maison (supplément de garniture 4€)

* Sauces maison : Poivre, roquefort, béarnaise

LES INCONTURNABLES GOLD

CARRE D'AGNEAU ENTIER A LA FEUILLE D'OR 450 €	TOMAHAWK A LA FEUILLE D'OR 420 €
TOMAHAWK GALICE A LA FEUILLE D'OR 450 €	MANGAL NEW YORK A LA FEUILLE D'OR 350 €



@MANGAL.STEAKHOUSE

MANGAL

STEAKHOUSE

VIANDES

* accompagnées d'une garniture au choix

BAVETTE 24 €

Viande de boeuf Angus 250 gr,
marinée à l'huile d'olive,
sauce tomate épicée, soja

BOULETTES DU BOUCHER AU FROMAGE 21 €

Boulettes de boeuf et d'agneau fourées
au cheddar et mozzarella

BROCHETTES DE POULET 18 €

Brochettes de poulet marinées au safran,
huile de truffe, mayonnaise maison

COTELETTES D'AGNEAU 25 €

Côtelettes d'agneau

ENTRECOTE 35 €

Entrecôte de boeuf Black Angus
avec sauce maison

FAUX FILET DE BOEUF 28 €

Faux filet 250 gr, avec sauce maison au choix

FILET DE BOEUF 35 €

Tranches de filet de boeuf 250 gr

GRILLADE MIXTE 28 €

Côtelette d'agneau, boulette du boucher
au fromage, et brochette de poulet

OIGNON BEEF 24 €

Morceaux de filet de boeuf marinés dans
une sauce à la crème avec des oignons grillés

BURGERS

BEEF BURGER 18 €

Steak haché 200 gr, cheddar maison, oignons frits,
sauce maison,
accompagné d'une garniture au choix

MANGAL BURGER 21 €

Tranches de filet de boeuf 150 gr,
cheddar maison, oignons frits, cornichons,
sauce spéciale du chef accompagné d'une garni-
ture au choix

POISSONS

* accompagnées d'une garniture au choix

PAVE DE SAUMON GRILLE 24 €

Pavé de saumon grillé accompagné d'une garni-



@MANGAL.STEAKHOUSE

MANGAL

STEAKHOUSE

DESSERTS

Feuilleté aux pistaches 14 €
Le fameux feuilleté à la pistache,
accompagné de sa glace au lait maison

Kunefe 14 €
Des cheveux d'ange et mozzarella,
cuits au feu de bois,
accompagné de sa glace au lait maison

Soupe de mangue 14 €
Purée de mangue avec sa glace au lait maison
accompagné de fruits de la passions
et un biscuit vanille

Crème brûlée 7 €
Crème brûlée à la de vanille de Madag-
ascar

Pomme d'amour 13 €
Pomme entière au sirop de sucre
avec son nappage chocolat ou caramel

Tiramisu Maison 7 €
Crème à la vanille de Madagascar
avec ses biscuits aux café accompagnée
de spéculos

Plateau de fruits 25 €
Fruits de saisons servis pour un plaisir
à partager

Assiette de fruit 12 €
Assortiment de Fruits de
saisons

Glace 3 boules 11 €

DESSERTS GOLD

**Feuilleté aux pistaches
à la feuille d'Or**

35 €

Pomme d'Or

35 €

FORMULES

(hors soirs et weekends)

FORMULE MIDI 18 €
Entrée, plat du jour OU
plat du jour, dessert du jour
+ 1 café

FORMULE MIDI COMPLET 24 €
Entrée, plat du jour,
dessert du jour
+ 1 café



@MANGAL.STEAKHOUSE

MANGAL

STEAKHOUSE

BOISSONS

SOFTS 4 €

Coca-cola 33 cl
Coca-cola zéro 33 cl
Schweppes Tonic 25 cl
Orangina 25 cl
Ice tea 25 cl
Oasis tropical 25 cl
Jus d'abricot, Jus d'ananas, Jus d'orange,
Jus de pomme, Jus de tomate

Redbull 8 €

EAUX

Evian 50 cl 4 €
Evian 1 L 8 €

San pellegrino 50 cl 4 €
San pellegrino 1 L 8 €

BIERES 6 €

Desperados
1664
Heineken
Leffe
Efes

APERITIFS

CLASSIQUES

Coupe de champagne 13 €
Kir Royal 13 €
Kir au vin blanc (mure, cassis, pêche) 8 €
Belvedere 5 cl 12 €
Chivas 5 cl 8 €
Jack Daniel's 5 cl 8 €
Jack Daniel's miel 5 cl 8 €
Jameson irish whiskey 5 cl 8 €
Ricard 5 cl 8 €
Pastis 5 cl 8 €
Porto 5 cl 8 €
Raki 5 cl 8 €
J&B 5 cl 8 €
Martini rouge, blanc, rose 5 cl 8 €
Hennessy 5 cl 8 €
Calvados 5 cl 8 €
Diplomatico 5 cl 8 €

PRESTIGE

Caol ila scotch whisky 5 cl 12 €
Martell XO 1715 5 cl 32 €
Nikka 5 cl 22 €
Yushan bourbon 5 cl 22 €
Tagouchi 5 cl 22 €
Glenfiddich 18 years scotch 5 cl 25 €

BOISSONS CHAUDES

CAFE	2.50 E
CAFE ALLONGE	3.50 €
CAPPUCCINO	4.50 E
CARAMEL MACCHIATO	4.50 €
CHOCOLAT CHAUD	4.50 €
DOUBLE EXPRESSO	4 €
INFUSION	3.50 €
LATTE	4.50 €



@MANGAL.STEAKHOUSE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MANGAL

STEAKHOUSE

COCKTAILS AVEC ALCOOL 13 €

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, perrier

BLUE HAWAII

Rhum, jus d'ananas, lait,
blue curaçao, batida de coco

CAÏPIRINHA

Cachaca, sucre de canne,
citron vert

CAMPARI SPRITZ

Campari, perrier, prosecco

THE SPECIAL

Rhum, citron, fruits rouge,
menthe, sucre

MARGARITA

Tequila, cointreau, sirop de canne,
jus de citron vert

MOJITO

Passion, Fraise, Framboise
Menthe fraîche, sucre de canne,
citron vert, rhum ambré, perrier

ORGASME

Vodka, crème de whisky (bailey's),
lait, sirop de vanille

PINA COLADA

Rhum, crème de coco, lait,

PORNSTAR MARTINI

Vodka, vanille,
purée de passion, passoa

SEX ON THE BEACH

Vodka, téquila, liqueur de pêche,
jus de cranberry, jus d'ananas

ITALIUS SPRITZ

Italius, perrier, prosecco

COCKTAILS SIGNATURE [👑] 15 €

TIKKI MANGAL

Rhum blanc et ambré, fruit de la passion,
jus d'ananas, sirop de vanille

CANNELLA

Rhum, jus de pomme infusé à la can-
nelle, sirop de vanille

COCKTAILS SANS ALCOOL 10 €

VIRGIN COLADA

Lait, crème de coco, jus d'ananas

VIRGIN RAINBOW

Jus d'ananas, jus d'orange,
blue curaçao, sirop de
grenadine

VIRGIN MOJITO

(Fraise, passion, framboise)
Menthe fraîche, sucre de canne,
jus de citron, sprite

BORA BORA

Jus d'ananas, jus de citron,
purée de passion,
sirop de grenadine

VIRGIN SPECIAL

Menthe, fruits rouge, citron, sucre

DETOX CRANBERRY

Jus de cranberry, jus de citron,
ginger beer, sirop



@MANGAL.STEAKHOUSE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MANGAL

STEAKHOUSE

VINS ROUGES

BORDEAUX

MARGAUX CHATEAU GISCOURS 2017	220 €
PAUILLAC 2018	92 €
SAINT JULIEN CHATEAU DU GLANA 2016	90 €
ETOILES DE MONDORION SAINT EMILION GRAND CRU 2019	65 €
CHATEAU NENINE 2018	65 €
LALONDE DE POMEROL 2020	60 €
MEDOC CHATEAU LES ARTIGUES 2016	40 €
CHATEAU NENINE 2018	65 €

VAL DE LOIRE

ST NICOLAS DE BOURGUEIL –
JACQUES VINCENT MABILEAU 2021

COTES-DU-RHONE

M. CHAPOUTIER 2021	40 €
E. GUIGAL SAINT JOSEPH 2019	65 €

BOURGOGNE

MERCUREY 1ER CRU DOMAINES F. PICARD 2018	70 €
LOUIS LATOUR LORTON GRAND CRU 2017	250 €

VERRE 8 €
1/2 DE VIN 13 €
1/4 DE VIN 10 €

VINS BLANCS

CHARDONNAY VAL DE LOIRE	30 €
SANCERRE	35 €
BAJAC MONBOZILLAC	55 €
SABLETTES BLANC BORDEAUX	75 €

VINS ROSES

MINUTY	35 €
MINUTY PRESTIGE	50 €
MIRAVAL	60 €
ROSELINE	40 €

VERRE 8 €
1/2 DE VIN 13 €
1/4 DE VIN 10 €

CHAMPAGNES

CANARD DUCHENE BRUT
60 €

COLLARD PICARD BLANC DE BLANC
95 €

GREMILLET ROSE
200 €

MOET & CHANDON
160 €

RUINART BLANC DE BLANC
200 €

RUINART ROSE
200 €

RUINART BRUT
195 €

DOM PERIGNON
400 €



@MANGAL.STEAKHOUSE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération