



Crédit photo : Stéphane Chalmeau

MAGMAA

FOOD HALL NANTES

COMMUNIQUÉ DE PRESSE • 6 AVRIL 2023

***Ouverture des 2 nouveaux corners
Shayla & Taloula***



@magmaafoodhall



@magmaa_foodhall.official

NANTES - Le 10 avril 2023

Magmaa Food Hall accueille 2 nouvelles offres culinaires nantaises inédites !

A Nantes, l'aventure culinaire continue et la Magmaa family s'agrandit ! A partir du mois d'avril, deux nouvelles offres dédiées à la « nourriture curieuse » feront leur arrivée au Magmaa Food Hall et prendront la place des anciens corners de Padsha et Töste. Depuis le 6 avril, les corners jamaïcain « Taloula » et tibétain « Shayla » ont le plaisir de dévoiler leurs écussons.

SHAYLA • LE TRADITIONNEL TIBÉTAIN

« Shayla » signifie gourmand en tibétain et se prononce « c'est là » en Français. La jeune chef tibétaine à la tête de ce corner, annonce d'emblée la couleur de sa cuisine. **C'est chez elle que tout se passe et elle promet que ce sera gourmand.**

Dolma est la première chef à développer une offre culinaire Tibétaine à Nantes. Elle a pour ambition de faire découvrir la culture et la gastronomie de son pays, qui selon elle, sont quasiment inconnues du grand public.

Née au Tibet mais élevée en Inde, elle fait honneur à ses origines en cuisinant des plats généreux, de partage et de convivialité. Ce retour à ses origines, elle l'expérimente depuis plusieurs mois, en s'exerçant et en cuisinant pour des associations d'enfants tibétains.



Cheffe Dolma

SHAYLA
• CUISINE TIBÉTAINE •

PLAT 10,90€ / 9,90€
ENTRÉE+PLAT OU PLAT + DESSERT 13,90€ / 12,90€
ENTRÉE+PLAT+DESSERT 16,90€ / 15,90€
-10% ÉTUDIANT

ENTRÉE 4,90€
ShaBahlep
(2 pc Choussin Farci au Bœuf et aux herbes aromatiques)
Manchurian
(Choux-fleurs sautés aux herbes aromatiques)

PLAT Momo
(Bavails de bœuf ou aux légumes cuits à la vapeur)
Aallu Phing Sha
(Nouilles de 1/2 ou 3/4 cm de diamètre de terre - servi avec un pain vapeur tibétain)
Chowmen
(Nouilles sautées à la tibétaine avec légumes ou poulet)

DESSERT 3,90€
OMDAY
(Bûche de pain)
Momo Ngamo
(Bavails sucrés à la tibétaine)

SNACK 7,90€
Shapia
(Bœuf sauté profond avec légumes)

BOISSONS
Jus de Fruit 2,50€
San Pella 2,50€
Lemonade 2,90€

ENFANT 8€
2pc ShaBahlep
1pc Choco MOMO
Jus de Fruit



Plat : Aallu Phing Sha



Plat : Momos Tibétains



Chef Mathias Aillerie

TALOULA • JAMAÏCAN SOUL FOOD

Mathias Aillerie est le chef à la tête de « Taloula », un corner à la cuisine jamaïcaine et aux influences Africaines.

Ancien joueur professionnel de football Américain au Canada, Mathias s'est tourné vers un apprentissage en cuisine en revenant vivre en France. C'est chez Lucie Berthier Gembara qu'il a fait ses armes, et c'est grâce à elle qu'il a d'abord intégré l'équipe Magmaa.

0

Le jeune chef de 23 ans proposera à sa carte différents plats iconiques tout droit venus de la Jamaïque. Du jerk chicken au maffé végétarien, en passant par la banane plantain et le maniock, Mathias explore les multiples saveurs caraïbéennes sucrée-salée pour le plus grand bonheur des gourmands.

La carte de Mathias, aux saveurs épicées, se veut une cuisine « à la bonne 0 franquette » et familiale. Des plats typiques aux inspirations soul de Kingston et où la notion de partage nous fait vibrer.

Taloula
JAMAICAN FOOD

Plats

- WAGWAN :** Poulet mariné 24h façon Jerk, bananes plantain, dog sauce, riz, salsa fruits exotiques, coleslaw. **11,50 €**
- AWÉDAH :** Poulet mariné façon Taloula, bananes plantain, sauce mayo, oignons, coleslaw. **11,50 €**
- JAH LOVE :** Bananes plantain, protéine de soja, riz, sauce arachide, gombo, crudités, mesclun. **11,50 €**
(Plat à 9,50€ pour les étudiants)

Formule midi

- Formule 1 : plat + boisson **13,90 €**
- Formule 2 : plat + side **15,90 €**
- Formule 3 : plat + side + boisson **18,90 €**

Sides

- Bananes Plantain frites :** 4,90 €
Bananes plantain frites accompagnées de leur sauce
- Nuggets de chou fleur :** 4,90 €
Choux fleur façon nuggets à la sauce BBQ

Boissons

- Agua de Jamaïca :** 3 €
Boisson à l'hibiscus, gingembre et menthe
- Ginger beer :** 3 €
Boisson pétillante au gingembre fermenté

Desserts

- Flan coco :** 4,50 €
Pancottoa au lait de coco, ananas

Instagram : @taloula.nantes

Végétarien



Plat : Wagwan

Horaires d'ouverture de Magmaa :

- 0
- lundi Fermé
- mardi 11:00–23:00
- mercredi 11:00–23:00
- jeudi 11:00–00:00
- vendredi 11:00–00:00
- samedi 11:00–00:00
- dimanche 11:00–17:00

0

MAGMAA • FOOD HALL NANTES

1 BAR / CAFÉ

9 KIOSQUES DE RESTAURATION DONT 2 ÉPHÉMÈRES

480 PLACES ASSISES

REZ-DE-CHAUSSÉE/MEZZANINE / TERRASSE COUVERTE

Depuis juillet 2022, le Food Hall de Nantes, accueille ses premiers clients Allée Frida Kahlo, au cœur du Quartier de la Création sur l'île de Nantes.

« *Ce n'est pas simplement un espace de restauration dans lequel sont proposés des univers culinaires multiples, mais une véritable aventure collective qui se met actuellement en place entre les restaurateurs. Ils sont tous engagés autour d'une même mission : cultiver le bien-manger dans un lieu inspirant* », annonce le Groupe Chessé.



LES OFFRES CULINAIRES DÉJÀ PRÉSENTES AU FOOD HALL



FORNELLI

Italien



FRENCH TOUCH

Bistronomique



BEURRE NOISETTE

Pâtisserie



MOAA

Coréen



PATTY BURGER

Burger



ZAATAR

Méditerranéenne



EITA!

Sud Américaine



BAR/CAFE