



MAGGIE

BRUNCH

CHAQUE DIMANCHE, MAGGIE VOUS INVITE À SON BRUNCH : GRANDES TABLÉES GÉNÉREUSES ET DÉCONTRACTÉES.

BUFFET SALÉ ET SUCRÉ, PRODUITS SOURCÉS AVEC SOIN : HUÎTRES, TRUITE FUMÉE BIO, CHARCUTERIE, FROMAGES AFFINÉS, VIENNOISERIES, SALADES DE SAISON, QUICHES ET TARTES VÉGÉTARIENNES.

À CÔTÉ, QUELQUES ASSIETTES À LA CARTE, PENSÉES COMME DES CLASSIQUES MAIS REVISITÉES À SA SAUCE : PANCAKE AU POULET FRIT, AVOCADO TOAST À LA RICOTTA, LOBSTER ROLL OU BRIOCHE PERDUE AUX FRUITS RÔTIS.

LE TOUT ACCOMPAGNÉ DE JUS FRAIS, SMOOTHIES MAISON, CAFÉ FILTRE OU COCKTAILS DU JOUR.

55 boulevard Marguerite de Rochechouart
75009 Paris



MAGGIE

BOISSONS CHAUDES

Lait végétal +1	
Espresso	3,8
Double Espresso	6,5
Café Allongé	3,8
Café au Lait	4,8
Capuccino	5,6
Chocolat Chaud	5,6
Thés et Infusions	5,5
Café glacé	8

JUS 6

Orange, cranberry, pomme,
ananas

LONDON ESSENCE 20cl 8

Tonic, Ginger Beer, Limonade

EPLEM 33cl 8

Kéfir Eplem : Café, Estragon, CBD

SOFTS 7

Coca-Cola/ Coca Zero
Ginger Ale
Soda / Tonic water
Thé Glacé Maison

KOMBUCHA ARCHIPEL 33cl 8

APÉRITIFS 6cl

Lutèce Apéritif à la française	11
Servi avec tonic	
Suze Tonic	11
Double Jus	14

BIÈRE 34cl 8

Noam Blonde

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

Prix nets, service compris.

Les tickets restaurants et les chèques vacances ne sont pas acceptés.

N'hésitez pas à demander le tableau d'allergènes à nos équipes.

Toutes nos viandes sont d'origine U.E.

MAGGIE

Bulles

Champagne Ayala - "Brut Majeur", NM	16 / 90
Crémant de Bourgogne - Piuze, "Non dosé", BSA	10 / 57
Crémant de Loire - Langlois, "Vintage", 2020	9 / 49

Rouges

Côtes du Roussillon - Domaine Modat, "Comme Avant", 2018	10 / 59
Mediterranée - Famille de Boel, "Le gras c'est la vie", 2023	9 / 45
Bourgogne - Clos de Somméré, "Aux Concises", 2023	12 / 57
Haut-Médoc - Château Charmail, 2017	15 / 72
Alsace - Domaine Jean Luc Mader, "Pinot Noir" 2024	13 / 65
Chénas - Domaine de Tillardon, "Les Vibrations" 2020	14 / 67

Blancs

Côtes Catalanes - Domaine Modat, "Le petit Modamour", 2022	8 / 45
Muscadet - Luneau-Papin, "Le Verger", 2022	11 / 63
Anjou Blanc - Terra Vita Vinum, "Terre de 3", 2022	12 / 62
Bourgogne Aligoté - Sylvain Pataille, 2022	10 / 59
Riquewihr - Domaine Trapet, "RQWR", 2011	12 / 58

Rosés

Provence - Château Minuty, "Rosé et Or", 2023	14 / 68
---	---------

Oranges

Alsace - Domaine Loberger, "Horizon", 2022	13 / 62
--	---------

MAGGIE

FORMULE BRUNCH ADULTE AVEC UNE BOISSON CHAUDE 45 €

Adult brunch set including a hot beverage

FORMULE BRUNCH ENFANT JUSQU'À 12 ANS AVEC UN JUS 21 €

Child brunch set (until 12 years old) including a juice

LE BUFFET

VIENNOISERIES - PAIN AU CHOCOLAT, CROISSANT, Brioche
Pastries

BAR À PAIN - D'ANTAN, GRAINES, TRADITION, SANTÉ
Bread

GAUFRES MAISONS
Homemade waffles

BAR À GRAINES - TOURNESOL, CHIA, COURGES, FLOCONS D'AVOINE
Seed bar - sunflower, chia, pumpkin, rolled oats

HUÎTRES CÉLINE N°3 / BANC D'ARGUIN
Oysters, lemon and mignonette sauce

ASSIETTE DE TRUITE FUMÉE BIO
Organic smoked trout plate

BULOTS
Wealks

BACON, SAUCISSE, ŒUFS BROUILLÉS, CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE GRENAILLE
Bacon, sausage, scrambled eggs, mushrooms, potatoes

PÂTÉ EN CROUTE & CHARCUTERIE DE BŒUF
Meat pâté in pastry crust, beef charcuterie

TARTE VÉGÉTARIENNE DU MOMENT
Seasonal vegetarian tart

QUICHE TRADITIONNELLE DU MOMENT
Seasonal traditional quiche

BAR À SALADE - PIÉMONTAISE, SANTÉ
Salad bar

MOUSSE AU CHOCOLAT
Chocolate mousse

CAKE CITRON OU BANANE
Lemon or banana loaf

ÎLE FLOTTANTE
Floating island

TARTE DU MOMENT
Seasonal tart

SALADE DE FRUITS DE SAISON
Seasonal fruit salad

CÔTÉ MER

Par Kaviari & Famille Boutrais

CÔTÉ TERRE

SUCRÉ

MAGGIE

COCKTAILS & SMOOTHIES

SMOOTHIE PIGALLE BOOST 8 €

Orange, Carotte, Gingembre

SMOOTHIE LE FANTÔME DE PIGALLE 8 €

Pomme, Poire, Cannelle

BLOODY MAGGIE 15 €

Vodka, Jus de concombre, Citron, Assaisonnement

MAGGIE & SAND 15 €

Hennessy V.S, Jus d'orange, Vermouth Rouge, DolaDira

MICHELADA 11 €

Bière Noam, Jus de concombre, Assaisonnement

MIMOSA 12 €

Champagne, Jus d'orange

PIMMS CUP 12 €

Pimms, La French Ginger Beer, Fruits Frais

MAGGIE

EN COMPLÉMENT DU BRUNCH À VOLONTÉ

LES ASSIETTES

**HASHBROWN WAFFLES, ŒUF POCHÉ, BACON OU
TRUITE FUMÉE, SAUCE HOLLANDAISE AU CUMIN 11 €**

Hashbrown waffles, poached egg, bacon or
smoked trout, cumin hollandaise

PANCAKE, POULET FRIT, SAUCE BULLDOG 11 €

Pancake, fried chicken, Bulldog sauce

AVOCADO TOAST, RICOTTA, BRESAOLA 11 €

Avocado, ricotta, bresaola

LOBSTER ROLL, PAIN BRIOCHÉ, MAYONNAISE MAISON 22 €

Lobster roll, brioche bun, homemade
mayonnaise

**BAGEL SAUMON FUMÉ, ROQUETTE, CREAM CHEESE
ANETH CITRONNÉ 11 €**

Smoked salmon bagel, salad, lemon-dill
cream cheese

**BRIOCHE PERDUE, FRUITS DE SAISON RÔTIS, SIROP
D'ÉRABLE, GLACE 9 €**

French toast, roasted seasonal fruits, maple
syrup & ice cream