

MAGGIE

RESTAURANT

55 boulevard Marguerite de Rochechouart
75009 Paris



COCKTAILS

LE MAGGIE 14

Hennessy VS, Sirop de Châtaigne, Citron

PERLE NOIR 16

Nikka Coffey Vodka, Liqueur Chocolat, Jus de Poire, Citron,
Blanc d'Œuf

AGAVE D'AMOUR 16

Tequila Ocho Blanco, Mezcal Koch Elemental, Jus de Pomme,
Sirop de Caramel, Citron

LE FANTÔME DE PIGALLE 17

Sab's Abricot, Double Jus, Campari, Maker's Mark Bourbon,
Saumur de Cornichon, Laphroaig 10 ans

EXPRESSO MARTINI 16

Nikka Coffey Vodka, Fair Liqueur de Café, Vanille, Espresso

NEGRONI 14

Nikka Coffey Gin, Cocchi Sweet Vermouth, Campari

PORNSTAR MARTINI 18

Nikka Coffey Vodka, Purée de Passion, Sirop de Vanille, Citron,
Shot de Prosecco

BELLINI 13

Rinquinquin, Pêche Blanche, Prosecco

SANS

ALCOOL

AMOUR SANS REGRET 11

Iessi Aperitivo, Jus D'orange, La French Tonic

THEATRE DES EPICES 11

Oye Yaar, Sirop de Cannelle, Thé Vert Sencha, Citron

LE VICE INNOCENT 11

OscO Original, Sirop de Châtagine, Ginger Ale, Citron

NOS

BULLES

Verres de 12,5cl

CHAMPAGNE AYALA - "BRUT MAJEUR", NM 16

CRÉMANT DE LOIRE - BONNIGAL-BODET VIGNERONS, "BRUT
D'ENFER", 2016 12

CRÉMANT DE LOIRE - LANGLOIS, "VINTAGE", 2021 9

SPARKTEEZ - THÉ FAÇON CHAMPAGNE SANS ALCOOL 8

MAGGIE

ÉCAILLER

By Citrons et Huîtres

BULOTS, MAYO 9

Whelks, mayonnaise

CREVETTES, MAYO 11

Shrimps, mayonnaise

SENTINELLE N°3 (6) 21

Oysters (6), lemon and mignonette sauce

CAVIAR OSCIÈTRE KAVIARI 30G, BRIOCHE, CRÈME CRUE 89

Caviar 30g, brioche, cream

ENTRÉES

SUPPLÉMENT CAVIAR + 20

SALADE COMME UN COLSLAW 13

Coleslaw-style salad, pears, walnuts, cabbage, carrots

OS A MOELLE ET LANGUE D'OURSIN 18

Roasted Bone Marrow & Sea Urchin

OEUFS MAYO, ENCRE DE SEICHE ET POUTARGUE 11

Mayo eggs, squid ink & bottarga

POIREAUX VINAIGRETTE, HADDOCK ET PICKLES 15

Leeks vinaigrette, Haddock & pickles

BIKINI CROQUE 13

Pastrami & cheddar smashed croque

COURGE JACK BE LITTLE, STRACCIATELLA, GRAINES DE COURGES 14

Spicy Jack Be Little squash, stracciatella & pumpkin seeds

PLATS

ONGLET DE VEAU, CRÈME DE MOUTARDE 28

Veal onglet, mustard cream

ESCALOPE CÉSAR 24

Crispy chicken escalope, ceasar sauce

PAVÉ DE THON SAUCE POIVRE 26

Tuna steak, pepper sauce

BLACK COD, MISO ET GINGEMBRE 27

Black Cod, Miso & Ginger

CHOU FARCI AUX LÉGUMES DE SAISON, POIVRONADE 23

Seasonal vegetable stuffed cabbage, red pepper purée

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS

le deuxième supp + 6€

PURÉE MUSCADE

Mashed potatoes

FRITES MAISON

French fries

SUCRINE

Salad

ENDIVES BRAISÉES

Braised endives

PLATS À PARTAGER

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL 89

Beef T-bone, to share

BAR, BEURRE BLANC AUX NOISETTES 72

Seabass, hazelnut butter sauce

HOMARD BRETON FRITES 79

French Lobster with mix herbs and fries

MAGGIE

DESSERTS

BRILLAT SAVARIN 12

Triple cream cow milk cheese

GÂTEAU DE CRÊPES 14

Fluffy “crêpes” cake and custard

ÎLE FLOTTANTE COMME UN BABA AU RHUM 13

Floating Island with a Rum Baba twist

CHURROS À PARTAGER, DIPS CHOCOLAT & SAUCE PRALINE 16

Churros to share, chocolate & praline dips

MOUSSE AU CHOCOLAT, LANGUES DE CHAT 11

Chocolate mousse and homemade biscuits

CAFE MUSETTE - L'IRISH COFFEE À LA FRANCAISE 12

Végétal Musette Benjamin Kuentz Whisky, coffee,
& whipped cream

DIGESTIFS

Verres de 4cl

LIMONCELLO MELETTI, 6CL 9

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC 15

OCHO TEQUILA 15

RHUM EMINENTE (7 ANS) 14

BENJAMIN KUENTZ, FIN DE PARTIE 18

CHARTREUSE VERTE 14

CHARTREUSE JAUNE 14

LIQUEUR 9EME CENTENAIRE 20

MAGGIE

BOISSONS CHAUDES

Lait végétal +1

Espresso 3,8

Double Espresso 5,5

Café Allongé 3,8

Café au Lait 4,8

Capuccino 5,8

Chocolat Chaud 5,6

Thés et Infusions 5,5

Café glacé 6

Pumpkin Latte 6

Green Latte - Matcha & Moringa 6

Golden Latte 5

Chai Latte 5

JUS 6

Orange, cranberry, pomme,
ananas

EPLEM 33cl 8

Kéfir Eplem : Café, Estragon, CBD

SCHWEPPEs 20cl 8

Ginger Ale, Tonic, White Peach

SOFTS

Coca-Cola/ Coca Zero

Soda / Tonic water

Thé Glacé Maison

Ginger Beer

Sparkteez - Thé façon champagne **8**

KOMBUCHA ARCHIPEL 33cl 8

Brut, Cassis

APÉRITIFS 6cl

Lutèce Apéritif à la française 11

Servi avec tonic 11

Suze Tonic 11

Double Jus 14

BIÈRE 34cl 8

Noam Blonde

SANS ALCOOL 75cl

Sparkteez - Thé façon champagne 49

Pure 32, Vin Petillant 49

Tempera - Aria II, Rosé léger 49

Tempera - Pyra, Rouge intense 49

Tempera - Aubera I, Pétillant criste
marine & citron 60

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

