



MAGGIE

RESTAURANT

55 boulevard Marguerite de Rochechouart
75009 Paris



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 7

Coca-Cola/ Coca Zero	
Soda / Tonic water	
Thé Glacé Maison	
Ginger Beer	
Thé façon champagne sans alcool	8

KOMBUCHA ARCHIPEL 33cl 8

Brut, Cassis

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

DESSERTS

FROMAGE - TOMME AUX FLEURS 12
Cheese - flower-rubbed tomme

GÂTEAU DE CRÊPES 14
Fluffy “crêpes” cake and custard

TARTE TATIN, CRÈME D'ISIGNY CHARTREUSE 13
Tarte Tatin, Isigny cream

COOKIE XL À PARTAGER, GLACE FIOR DI LATTE 19
XL cookie to share, fior di latte ice cream

MOUSSE AU CHOCOLAT, LANGUES DE CHAT 11
Chocolate mousse and homemade biscuits

CAFE MUSETTE FRAPÉ - 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

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

Rinquiquin, Pêche Blanche, Prosecco

SANS

AMOUR SANS REGRET 11

Iessi Aperitivo, Jus D'orange, La French Tonic

ALCOOL

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

CHAMPAGNE AYALA - "BRUT MAJEUR", NM 16

BULLES

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

Verres de 12,5cl

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

MAGGIE

ÉCAILLER

By Maggie Comptoir

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

CHAMPIGNONS À L'AIL FAÇON ESCARGOTS 9
Garlic mushrooms escargot-style

OS À MOELLE ET POUTARGUE 18
Roasted Bone Marrow & bottarga

ŒUF MAYO BETTERAVE ET CHIPS CROUSTILLANTES 11
Egg mayo with beetroot and crispy chips

HARENG FUMÉ, POMMES À L'HUILE 14
Smoked herring with oil-dressed potatoes

BIKINI CROQUE 13
Pastrami & cheddar smashed croque

ASPERGES RÔTIES, STRACCIATELLA, GRAINES DE COURGE 18
Roasted asparagus, stracciatella, pumpkin seeds

CAVIAR VÉGÉTAL 30G , PAIN BRIOCHÉ , CRÈME D'ISIGNY 25
Vegetable caviar 30g, brioche bread, Isigny cream

PLATS

ONGLET DE BŒUF, CHIMICHURRI 28
Beef hanger steak, salsa verde

CORDON BLEU, CRÈME DE COMTÉ 18 MOIS, ÉCHALOTES 25
Cordon bleu, 18-month Comté cream, shallots

PAVÉ DE THON SAUCE POIVRE 27
Tuna steak, pepper sauce

FILET DE DORADE, SAUCE VIERGE 26
Sea bream fillet, sauce vierge

CHOU-FLEUR RÔTI, CRÈME VANILLÉE 23
Roasted cauliflower, vanilla cream

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX INCLUS
Le deuxième supp + 6€ Topping compté râpé + 3 €

PURÉE MUSCADE
Mashed potatoes

FRITES DE MAGGIE
French fries

SUCRINE
Salad

LÉGUMES DE SAISON
Seasonal vegetables

PLATS À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF, SAUCES AU CHOIX - POIVRE OU CHIMICHURRI 89
Beef T-bone, to share, sauces pepper or chimichurri

BAR, SAUCE VIERGE 72
Sea bass, sauce vierge

HOMARD BRETON FRITES 79
French Lobster with mix herbs and fries