

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

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 14

Double Jus

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

COCKTAILS

LE MAGGIE 15

Savana Intense infusé Shiso, Jus de Citron Vert, Sirop Ananas/Piment, Fair Chipotle, Thé Vert Sencha, Angostura Bitter

DAIQUIRI 14

Savana Intense, Jus de Citron Vert, Sirop de Sucre de Canne

AMBRE TONKA 15

Hennessy VS infusé Tonka, Sirop Miel/Zeste de Citron Vert/Kaffir, Angostura Bitter, Orange Bitter

VELVET HIBISCUS 16

Nikka Coffey Vodka, Sirop Fraise/Basilic, Jus de Citron Jaune, Schweppes Selection Hibiscus

CAÏPIRINHA 16

Cachaca Gaya, Sirop de Canne à Sucre, Jus de Citrons Vert

NEGRONI 16

Nikka Coffey Gin, Dolin rouge, 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

BALCON ROUGE 11

Iessi Aperitivo, Jus de Citron Jaune, Sirop de Pastèque, Henri Marie Menthe

SALON DES EPICES 11

Oye Yaar, Jus de Citron Vert, Sirop Miel/Zeste de Citron Vert/Kaffir, Schweppes Selection Ginger Ale

SUITE BOTANIQUE 11

OscO Original, Sirop de Caramel, Jus de Citron Jaune, Henri Marie Sauge

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

CHAMPAGNE - FREREJEAN FRÈRES, ROSÉ PREMIER CRU 21

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

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

NOTRE ENGAGEMENT POUR UNE ALIMENTATION PLUS RESPONSABLE ET FAIT MAISON

NOUS PRIVILÉGIONS CHAQUE JOUR DES PRODUITS DE QUALITÉ, MAJORITAIREMENT FRANÇAIS ET DE SAISON, EN TRAVAILLANT AVEC DES FOURNISSEURS DE CONFIANCE TELS QUE REYNAUD, LA BOUCHERIE NIVERNAISE, CERCLE VERT, GRANDE CRÈMERIE, HALLE TROTTEMANT ET BIEN D'AUTRES.

NOUS SÉLECTIONNONS DES INGRÉDIENTS RÉPONDANT À DES CRITÈRES DE QUALITÉ ET DE DURABILITÉ : POULET 100 % FRANÇAIS LABEL ROUGE, CHOU-FLEUR BIO, ŒUFS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR, JAMBON SANS NITRITES, AINSI QUE DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON DÈS QUE POSSIBLE.

PARCE QU'UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ EST ESSENTIELLE, NOUS POURSUIVONS NOS EFFORTS POUR FAIRE ÉVOLUER NOTRE CARTE VERS DES RECETTES TOUJOURS PLUS RESPONSABLES, EN PRIVILÉGIANT LES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ, LES PRODUITS LABELLISÉS ET UNE CUISINE RESPECTUEUSE DES SAISONS.

MERCI DE SOUTENIR UNE RESTAURATION PLUS RESPONSABLE.

