

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

Orange, cranberry, pomme,
ananas

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

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

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) 22

Oysters (6), lemon and mignonette sauce

CAVIAR OSCIÈTRE KAVIARI 30G, BRIOCHE, CRÈME CRUE 91

Caviar 30g, brioche, cream

CAVIAR VÉGÉTAL 30G , PAIN BRIOCHÉ , CRÈME D'ISIGNY 29

Vegetable caviar 30g, brioche bread, Isigny cream

ENTRÉES

OEUFS MAYO FAÇON GRIBICHE ET CHIPS DE BELLOTA 11

Eggs mayo and Bellota ham crisps

LE BIKINI DE MAGGIE 13

Maggie's bikini sandwich

CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES 17

Frog legs with garlic and parsley

FRICCASÉE DE CHAMPIGNONS DE SAISON 15

Seasonal mushroom fricassée

LABNEH ET CAROTTES RÔTIES 11

Labneh and roasted carrots

OS À MOELLE, POUTARGUE 18

Bone marrow and bottarga

PLATS

ONGLET DE VEAU, SAUCE MARCHAND DE VIN 28
Veal hanger steak, red wine and shallot sauce

CORDON BLEU MAISON, COMTÉ AFFINÉ 25
Homemade cordon bleu with aged Comté

PAVÉ DE THON, SAUCE POIVRE 27
Tuna steak, pepper sauce

FILET D'OMBLE CHEVALIER, SAUCE BEURRE BLANC À L'ESTRAGON 25
Arctic char fillet, tarragon beurre blanc sauce

POTIMARRON RÔTI, AJO BLANCO AUX AMANDES, POIS CHICHES, FETA 22
Roasted red kuri squash, almond ajo blanco, chickpeas and feta

SMASH DE RIS DE VEAU 32
Crispy veal sweetbreads

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

PURÉE MAISON	FRITES CROUSTILLANTES
Mashed potatoes	Crispy French fries

SALADE FRAÎCHE	TOMBÉE D'ÉPINARDS
Fresh green salad	Sautéed spinach

ŒUF AU PLAT
Fried egg

PLATS À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF : GALICE 110, LIMOUSINE 98, SIMMENTAL 89
Beef T-bone, to share

BAR, SAUCE BEURRE BLANC À L'ESTRAGON 72
Sea bass, tarragon beurre blanc sauce

HOMARD BRETON FRITES 79
French Lobster with mix herbs and fries

MAGGIE

DESSERTS

SAINT MARCELLIN 12
Cheese, Saint Marcellin

LE GÂTEAU DE CRÊPES DE MAGGIE 14
Maggie's fluffy "crêpes" cake

TARTE TATIN À LA CHARTREUSE 13
Chartreuse Tarte Tatin

COOKIE XXL À PARTAGER & GLACE STRACCIATELLA 19
XL cookie to share, straciatella ice cream

MOUSSE AU CHOCOLAT 11
Chocolate mousse

Riz au lait caramel beurre salé, snickers maison 12
Salted butter caramel rice pudding, homemade Snickers

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, 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.

