

MAGGIE

BRUNCH

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 |
| Crémant de Bourgogne - Piuze, "Non dosé", BSA | 10 |
| Crémant de Loire - Langlois, "Vintage", 2020 | 9 |

Rouges

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

Blancs

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

Rosés

| | |
|---|----|
| Provence - Château Minuty, "Rosé et Or", 2023 | 14 |
|---|----|

Oranges

| | |
|--|----|
| Alsace - Domaine Loberger, "Horizon", 2022 | 13 |
|--|----|

MAGGIE

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

BUFFET SALÉ ET SUCRÉ, PRODUITS SOURCÉS AVEC SOIN : HÙÎTRES DE BRETAGNE, TRUITE FUMÉE BIO, CHARCUTERIE MAISON, FROMAGES AFFINÉS, VIENNOISERIES FRENCH BASTARDS, 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.

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

POUR COMMENCER

SMOOTHIE PIGALLE DETOX 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

Henessy 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

LE BUFFET

VIENNOISERIES - PAIN AU CHOCOLAT, CROISSANT, CINNAMON ROLLS, 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

CÔTÉ MER

Par Kaviari & Famille Boutrais

SENTINELLE N°3
Oysters, lemon and mignonette sauce

ASSIETTE DE TRUITE FUMÉE BIO
Organic smoked trout plate

BULOTS
Wealks

CÔTÉ TERRE

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

SUCRÉ

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

MAGGIE

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 20
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

