

# 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

Orange, cranberry, pomme, ananas

## LONDON ESSENCE 20cl

Tonic, Ginger Beer, Limonade

## EPLEM 33cl

Kéfir Eplem : Café, Estragon, CBD

## SOFTS

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 11

Suze Tonic 11

Double Jus 14

## 6

## BIÈRE 34cl

Noam Blonde 8

## 8

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
Méditerranée - 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 : HUÎTRES 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

# LE BUFFET

## CÔTÉ MER

Par Kaviari & Famille Boutrais

## CÔTÉ TERRE

## SUCRÉ

# MAGGIE

**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

**SENTINELLE N°3**  
Oysters, lemon and mignonette sauce

**ASSIETTE DE TRUITE FUMÉE BIO**  
Organic smoked trout plate

**BULOTS**  
Wealks

**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

**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

**BRIOCHÉ PERDUE, FRUITS DE SAISON RÔTIS, SIROP D'ÉRABLE, GLACE 9**

French toast, roasted seasonal fruits, maple syrup & ice cream

