

**MAGGIE**  
ROOFTOP  
BRUNCH

55 boulevard Marguerite de Rochechouart  
75009 Paris



# MAGGIE

## ROOFTOP

### FORMULE BRUNCH AVEC UNE BOISSON CHAUDE, UNE CORBEILLE DE VIENNOISERIES, UN PLAT SALÉ & UN PLAT SUCRÉ – 50 €

Brunch package including a hot drink, one juice, a basket of pastries, one savory dish, and one sweet dish - 50 €

## CORBEILLE DU BOULANGER

CROISSANT OU PAIN AU CHOCOLAT, PAIN TRADITION, SÉLECTION DE CONFITURES, BEURRE

Bread and pastries

## ASSIETTES SALÉES

CLUB SANDWICH DE MAGGIE ET SON JAMBON BELLOTA  
Maggie's Club Sandwich

AVOCADO TOAST, ŒUF POCHÉ, TRUITÉ FUMÉ, PICKLES, GRAINE TOASTÉE  
Avocado toast, poached egg, trout, pickles, seeds.

TATAKI DE THON  
Tuna tataki

SALADE DE POULPE  
Octopus salad

BURRATA, TOMATE, ANANAS & PÊCHE JAUNE  
Burrata, tomato, pineapple & yellow peach

SALADE PASTÈQUE, FRAISE, FETA  
Watermelon, strawberry and feta salad

MC MAGGIE : OEUF, CHEDDAR, BACON ET SA SAUCE MAISON  
Mc Maggie : eggs, cheddar, bacon and its house sauce.

### GARNITURES AU CHOIX :

POMME DE TERRE GRENAILLE  
PERSILLÉ  
Parsley potatoes

SALADE FRISÉE  
Lettue

# ASSIETTES SUCRÉES

**BRIOCHE PAIN PERDU, ABRICOT RÔTI, CAMEL BEURRE SALÉ, NOIX DE PECAN**  
Brioche French toast, roasted apricot, salted butter caramel, pecans.

**FLUFFY PANCAKES SIROP D'ÉRABLE ET FRUITS ROUGES**  
Fluffy pancakes with maple syrup and red berries.

**GRANOLA MAISON, FROMAGE BLANC ET FRUITS FRAIS**  
Homemade granola, fromage blanc, and fresh fruit.

**AÇAÍ BOWL (TOPPING BANANE, KIWI, MYRTILLE, GRANOLA, NOIX DE COCO RÂPÉ)**  
Açaí bowl (banana, kiwi, blueberry, granola, and grated coconut toppings).

# COCKTAILS & SMOOTHIES

**SMOOTHIE PIGALLE BOOST 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 €**  
Hennessy 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

# BIÈRES

**BOUTEILLE : 34CL** 9  
NOAM - BAVARIAN LAGER, 5,2°

**PRESSION : 36CL** 8  
PRESSION 36CL: BRUSSELS BEER PROJECT, "DELTA IPA"

# MAGGIE

## ROOFTOP

### BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,8
Double Espresso	5,5
Café Allongé	3,8
Café au Lait	4,8
Capuccino	5,8
Thés et Infusions	5,5
Ice Latte	6

### SOFTS

LONDON ESSENCE SODA 20cl	8
Limonade	
COCA 33cl	8
Coca Cola, Coca Cola Sans Sucre	
HENRI MARIE 25cl	8
Feuille de Saugé, Feuille de Menthe, Noix Verte	
EAU PLATE 75cl	4
Microfiltrée	
EAU PETILLANTE 75cl	5
Microfiltrée	
JUS D'ORANGE	6
Orange Juce	

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

## ROOFTOP

### BULLES

	12,5 CL	75 CL	1,5 L	3 L
Crémant de Loire - Langlois «Vintage», 2020	-	51	-	-
Champagne - Ayala, «Brut Majeur», N.M	17	95	173	329
Champagne - Ayala, «Blanc de Blancs», 2018	-	130	239	-
Champagne - Bollinger, «Grande Année Rosé», 2015	-	315	-	-
Champagne - Laurent Perrier, " Ultra Brut", N.M	21	130	-	-
Champagne - Dom Ruinart, "Blanc de Blancs", 2013 & 2009	-	426	680	-

### VINS

	12,5 CL	75 CL	1,5 L	3 L
<b>ROSÉS</b>				
Gard - Campuget, «1753», 2025	-	42	76	-
Lubéron - Château de Sannes, «Aciana», 2025	-	68	-	-
Côtes de Provence - Minuty, «Rose & Or», 2025	15	71	128	244
Côtes de Provence - Domaine de la Croix, "Irrésistible", 2025	10	52	94	-
Côtes de Provence - Chateau Figuière, "Premiere", 2025	11	58	105	-
Côtes de Provence - Minuty, "281", 2024	-	109	170	-
<b>BLANCS</b>				
Côtes du Rhone - Espiers, «Les Diablotines», 2025	-	46	79	-
Chablis - L&C Poitout, «Bienommée», 2025	12	62	-	-
Vouvray - Clos Theirriere, "Les Murs", 2024	14	77	149	-
<b>ROUGES</b>				
Montagne de Cucugnan - Peter Sichel, "Montanha", 2024	12	59	-	-

