

MAGGIE

BRUNCH

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

BUFFET SALÉ ET SUCRÉ, PRODUITS SOURCÉS AVEC SOIN : HUÎTRES, TRUITE FUMÉE BIO, CHARCUTERIE, FROMAGES AFFINÉS, VIENNOISERIES, SALADES DE SAISON, QUICHES ET TARTES VÉGÉTARIENNES.

À CÔTÉ, QUELQUES ASSIETTES À LA CARTE, PENSÉES COMME DES CLASSIQUES MAIS REVISITÉES À SA SAUCE : PANCAKE SALÉ, AVOCADO TOAST, POULET AVEC FRITES, ACAÏ BOWL OU MC MAGGIE.

LE TOUT ACCOMPAGNÉ DE JUS FRAIS ET BOISSONS CHAUDES.

55 boulevard Marguerite de Rochechouart
75009 Paris



MAGGIE

FORMULE BUFFET AVEC UNE ASSIETTE AU CHOIX 55 €

Buffet brunch set including a hot plate

ET POUR LES ENFANTS FORMULE JUSQU'À 12 ANS AVEC UN JUS 21 €

And for the children brunch set (until 12 years old) including a juice

CÔTÉ PETIT DÉJEUNER

VIENNOISERIES - PAIN AU CHOCOLAT, CROISSANT, BRIOCHE, VIENNOISERIE DU JOUR

Pastries

BAR À PAIN - MEULE, GRAINES AUX FRUITS, TRADITION
Bread

GÂTEAU DU MOMENT

Seasonal cake

BAR À GRAINES - TOURNESOL, CHIA, COURGES, FLOCONS D'AVOINE

Seed bar - sunflower, chia, pumpkin, rolled oats

TARTINABLE - CONFITURES, MIEL, PÂTE À TARTINER

spreads - jams, honey

FROMAGE BLANC, YAOURT NATURE & COMPOTE DE POMMES

Cream cheese, plain yogurt & apple compote

CÔTÉ MER

Par Kaviari & Famille Boutrais

HUÎTRES DU MOMENT

Oysters, lemon and mignonette sauce

ASSIETTE DE TRUITE FUMÉE BIO

Organic smoked trout plate

BULOTS

Wealks

SAUMON BELLEVUE

Salmon

CREVETTES ROSES

Shrimps

CÔTÉ TERRE

TARTE VÉGÉTARIENNE DU MOMENT

Seasonal vegetarian tart

QUICHE TRADITIONNELLE DU MOMENT

Seasonal traditional quiche

SALADE - BETTERAVE/HARICOT/FETA, NIÇOISE, CAROTTES

Salad bar

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Charcuterie platter

PLANCHE DE FROMAGES

Cheese platter

CÔTÉ DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse

ÎLE FLOTTANTE

Floating island

TARTE - CITRON MERINGUÉ, POMMES

Tart - Lemon, Apple

SALADE DE FRUITS DE SAISON

Seasonal fruit salad

MAGGIE

UNE ASSIETTE EST INCLUE DANS LA FORMULE ADULTE. LES ASSIETTES
SUPPLÉMENTAIRES SONT FACTURÉES 12€

LES ASSIETTES

AVOCADO TOAST ET OEUF POCHÉ

Avocado toast with poached egg

PANCAKES, BACON OU SAUCISSE, OEUF SUR LE PLAT

Pancakes, bacon or sausage, fried egg

POULET & FRITES

Chicken & french fries

MC MAGGIE : OEUF, CHEDDAR, BACON ET SA SAUCE MAISON

Mc Maggie : egg, cheddar, bacon and
homemade sauce

AÇAÍ BOWL (TOPPING BANANE, KIWI, MYRTILLE, GRANOLA, NOIX DE COCO RÂPÉ)

Açaí bowl (banana, kiwi, blueberry, granola,
and grated coconut toppings).

MAGGIE

Bulles

Champagne Ayala - "Brut Majeur", NM	16
Crémant de Loire - Langlois, "Vintage", 2021	9
Crémant de Loire - Bonnigal-Bodet Vignerons, "Brut d'Enfer", 2016	12
Champagne - FrereJean Frères, Rosé Premier Cru	21

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, "Les Forêts", 2024	12
Haut-Médoc - Domaine du Moulin du Château de La Lagune, 2022	11
Alsace - Domaine Jean Luc Mader, "Pinot Noir" 2024	13
Chinon - Domaine Olga Raffault, "La Fraîcheur", 2024	10
Gard - Chateau Campuget, Syrah, 2024	8
Faugères - Domaine Saint-Martin d'Agel, "Le Pèlerin", 2022	10

Blancs

Côtes Catalanes - Domaine Modat, "Le petit Modamour", 2022	8
Gard - Chateau Campuget, "Assyrtiko", 2024	8
Muscadet - Luneau-Papin, "Le Verger", 2022	11
VDF - Domaine Foulaquier, "Into the White", 2025	9
Bourgogne Aligoté - Sylvain Pataille, 2024	10
Alsace - Domaine Trapet, "RQWR", 2011	12

Rosés

Côtes de Provence - Château Minuty, "Rosé et Or", 2023	14
--	----

Oranges

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

MAGGIE

BOISSONS CHAUDES

Lait végétaux disponible : avoine, soja, coco et amande

Espresso

Double Espresso

Café Allongé

Café au Lait

Capuccino

Chocolat Chaud

Thés et Infusions

Ice Latte

Pumpkin Latte

Green Latte - Matcha & Moringa

Golden Latte

Chai Latte

Mocha

SIGNATURES 8€

Maggie Tonic

Espresso, tonic, vanille

Matcha Tonic

Green matcha & moringa, tonic

Sunrise Americano

Jus d'orange, espresso

JUS

Orange, cranberry, pomme, ananas

BIÈRE 34cl 8€

Noam Blonde

SCHWEPES 20cl 8€

Ginger Ale, Tonic, Tonic Hibiscus, White Peach

LONDON ESSENCE 20cl 8€

Limonade

EAUX 50cl 6€

Evian

San Pelegrino



MAGGIE

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

