



<b>Caviar Alverta Royal "Petrossian" (12 g),</b> toast et crème																				
<b>Caviar Osciète Prunier (30g) - origine France,</b> et ses toast Poilâne, crème d'Isigny																				
<b>Caviar Osciète Prunier, sur écrasé de pommes de terre</b> Origine France (10g) quenelles d'écrasé de pommes de terre aux herbes et crème fraîche d'Isigny																				
<b>Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g),</b> blinis et crème d'Isigny																				
<b>Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), toasts et crème</b>																				
<b>Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (30 g),</b> toasts et crème d'Isigny																				
<b>Crème de légumes de saison</b>																				
<b>Crème de légumes du moment</b>																				
<b>Crème de légumes du moment</b>																				
<b>Crème de légumes du moment,</b> crème fouettée aux éclats de noisettes																				
<b>Crème de légumes du moment,</b> crème fouettée																				
<b>Demi-homard à la Parisienne</b>																				
<b>Demi-homard en salade,</b> haricots verts frais, mangue fraîche, vinaigrette au citron vert																				
<b>Demi-langouste à la Parisienne</b>																				
<b>Demi-melon Charentais</b> (verre 5 cl Porto Sandeman Ruby, supp +5€)																				
<b>Endives caramélisées au cidre,</b> éclats de noix et crème de fourme d'Ambert																				
<b>Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 12</b>																				
<b>Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 6</b>																				
<b>Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 6</b>																				
<b>Escargots persillés en feuilleté,</b> crème d'ail doux																				
<b>Feuilleté de foie gras de canard et sa poire caramélisée</b>																				
<b>Feuilleté de foie gras poêlé et poire caramélisée</b>																				
<b>Feuilleté de foie gras poêlé et poires caramélisées,</b> glace de Porto																				
<b>Foie gras de canard (50g)</b> et sa compotée du moment, toasts Poilâne																				
<b>Foie gras de canard (50g) et toasts Poilâne</b>																				
<b>Foie gras de canard (50g),</b> Toasts de pain Poilâne																				
<b>Friton de canard en terrine,</b> salade de roquette et oignons rouges confits																				
<b>Gaspacho de tomates et ses croûtons</b>																				
<b>Gaspacho de tomates, croûtons aillés</b>																				
<b>Gaspacho de tomates, sorbet basilic,</b> croûtons à l'ail																				
<b>Gaspacho de tomates, sorbet basilic,</b> croûtons à l'ail																				
<b>Gaspacho et salpicons de légumes,</b> crème fouettée au basilic, croûtons aillés																				
<b>Gaspacho et salpicons de légumes,</b> sorbet basilic																				
<b>Hareng fumé "Petrossian",</b> pommes de terre et rondelles d'oignon en salade																				
<b>Hareng fumé "Petrossian",</b> pommes à l'huile																				
<b>Les 6 huîtres Gillardeau N°3</b>																				
<b>Melon à l'Italienne</b>																				
<b>Mille-feuille de chèvre et légumes grillés</b>																				
<b>Millefeuille de foie gras de canard,</b> pain d'épice et poire caramélisée à la cannelle																				
<b>Millefeuille de légumes grillés et chèvre chaud</b>																				



<b>Tartare d'avocat et miettes de crabe royal</b> , quenelle d'œufs Avruga											
<b>Tartare d'avocat et miettes de crabe</b> , vinaigrette au citron vert											
<b>Tartare d'avocat, crevettes roses de Madagascar</b> , vinaigrette au citron vert											
<b>Tartare d'avocat, crevettes roses de Madagascar</b> , fine gelée à la coriandre, crème citronnée											
<b>Tartare d'avocat et rémoulade de pommes vertes</b> , crevettes roses											
<b>Tartare de saumon</b> , avocat et betterave, jus d'herbes fraîches											
<b>Tataki de filet de boeuf</b> , rémoulade de céleri parfumé à la truffe											
<b>Tataki de saumon au Wasabi</b> , tuile de sésame, confinade de poivrons											
<b>Tataki de thon et salade de quinoa aux petits légumes</b> et coriandre fraîche											
<b>Tatin d'endives et fourme d'Ambert</b> , éclats de noix											
<b>Tatin de butternut et patate douce à la crème de Comté</b> , magret fumé et éclats de noix, salade de roquette et tomates confites											
<b>Tatin de chèvre au miel d'acacia</b> , éclats de noix											
<b>Terrine de chevreuil à la Fine Champagne</b>											
<b>Terrine de faisan aux pistaches</b> , confiture d'oignons rouges											
<b>Thon mariné au citron vert</b> , salade de quinoa aux légumes et coriandre fraîche											
<b>Tomate Coeur de Boeuf et Burrata</b> , pistou											
<b>Velouté de butternut</b> , crème fouettée aux éclats de noisettes											
<b>Velouté de cèpes</b> , crème fouettée et éclats de noisettes torréfiées											

## Fruits de Mer

### Fruits de Mer

<b>Bulots (env. 300g)</b>										
<b>Crevettes roses de Madagascar (les 8 pièces)</b>										
<b>Huîtres Gillaudeau</b> Spéciales Gillaudeau N°3										
<b>Huîtres Marennes-Oléron</b> Fines de Claire "Barrau" N°3										
<b>Huîtres Marennes-Oléron</b> Fines de Claire "Barrau" N°3										

### Plateaux de Fruits de Mer

<b>Assiette de l'écailler</b> 2 Huîtres Gillaudeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°2, 4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)										
<b>Assiette de l'écailler</b> 2 Huîtres Gillaudeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°3, 4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)										
<b>Plateau des Deux Magots</b> 3 Huîtres Gillaudeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°2, 6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)										
<b>Plateau des Deux Magots</b> 3 Huîtres Gillaudeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°3, 6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)										
<b>Plateau des Ecrivains</b> 6 Huîtres Gillaudeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°2, 8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)										
<b>Plateau des Ecrivains</b> 6 Huîtres Gillaudeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°3, 8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)										

## Plats

### Salades

<b>Salade au saumon mariné</b> Saumon mariné, cœur de sucrine, salade mesclun, concombre, pommes de terre, avocat, tomate, vinaigrette citronnée											
---	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

<b>Salade Cæsar</b>										
salade romaine, filet de poulet grillé, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce Cæsar										
<b>Salade d'automne</b>										
Sucrine, haricots verts frais, champignons de Paris, tomates, copeaux de foie gras de canard, magret fumé, abricots secs, éclats de noix										
<b>Salade d'automne au homard</b>										
fèves, sucrine, tomates grappe, éclats de marrons, homard, vinaigrette au citron vert										
<b>Salade d'été</b>										
cœur de sucrine, haricots verts frais, olives noires, feta marinée, melon, jambon San Daniele, vinaigrette balsamique										
<b>Salade d'été</b>										
Sucrine et mesclun, haricots verts, tomates, poivrons rouges, olives noires, oignons rouges, œuf dur bio, thon mi-cuit mariné au basilic, filet d'anchois, vinaigrette balsamique										
<b>Salade d'été au homard</b>										
Haricots verts frais, sucrine, tomates, avocat, mangue fraîche, demi-homard, vinaigrette au citron vert										
<b>Salade d'hiver</b>										
cœur de sucrine, endives émincées, cerneaux de noix, raisins secs, champignons de Paris, pomme golden, fourme d'Ambert et jambon San Daniele										
<b>Salade d'hiver façon Landaise</b>										
cœur de sucrine, haricots verts, magret séché, gésiers confits, copeaux de foie gras, champignons de Paris, vinaigrette balsamique										
<b>Salade de chèvre chaud</b>										
Crottin chaud sur toasts, sucrine et riquette, tomates cocktail, amandes effilées grillées et vinaigrette										
<b>Salade de haricots verts</b>										
<b>Salade de l'écrivain</b>										
Salade riquette, haricots verts, champignons de Paris, cerneaux de noix, pommes de terre, olives noires, oignons rouges, jambon de pays, vinaigrette balsamique										
<b>Salade de printemps</b>										
Cœur de sucrine, haricots verts, jambon San Daniele, asperges vertes, tomates grappes, champignons de Paris, copeaux de Parmesan Parmigiano Reggiano										
<b>Salade de printemps au homard</b>										
haricots verts frais, sucrine, tomates, concombre, homard, vinaigrette au citron vert										
<b>Salade de tomates, mozzarella di bufala, basilic</b>										
<b>Salade Deux Magots</b>										
salade verte, jambon, blanc de poulet, fromage Comté, tomate, œuf dur										
<b>Salade Deux Magots</b>										
salade verte, jambon blanc, émincé de volaille rôtie, Comté, tomates, œuf dur bio										
<b>Salade Duo de la mer</b>										
Sucrine, pois mange-tout, fèves, haricots verts, saumon d'Écosse mariné maison, crevettes roses marinées, suprêmes de pamplemousse, émulsion au citron										
<b>Salade Périgourdine</b>										
Sucrine, haricots verts, abricots moelleux, cerneaux de noix, raisins secs, magret fumé, copeaux de foie gras de canard mi-cuit										
<b>Salade Provençale</b>										
salade verte, haricots verts, tomates, poivron rouge, olives noires, oignon rouge, œuf dur bio, thon mi-cuit mariné au basilic, vinaigrette balsamique										
<b>Salade Royale</b>										
salade verte, haricots verts, pamplemousse, tomates, pommes de terre, crabe, gambas marinées, vinaigrette d'agrumes										
<b>Salade Saint-Germain</b>										
salade verte, blanc de poulet, haricots verts, raisins secs, œuf dur, sauce au curry										
<b>Salade Saint-Germain</b>										
salade verte, aiguillettes de volaille, haricots verts, raisins secs, œuf bio dur, sauce au curry										

## Salade Saint-Germain

salade verte, volaille, haricots verts, raisins secs, œuf bio dur,  
sauce au curry



## Poissons

**Aile de raie pochée,** pommes vapeur, beurre blanc aux câpres



**Aïoli de cabillaud épais, légumes pochés**

(carotte, courgette, pomme de terre, fenouil),  
œuf bio cuit dur, sauce aïoli



**Bar cuit à la plancha,**

légumes printaniers, sauce vierge



**Bar cuit sur peau,**

confinade de légumes provençaux, sauce vierge



**Bar cuit sur peau, fenouil confit et beurre d'agrumes**



**Blanc de turbot poêlé,**

légumes anciens glacés, sauce mousseline parfumée à la truffe



**Blanc de turbot rôti,**

sauce mousseline, écrasée de pommes de terre à la truffe



**Blanc de turbot rôti,**

purée de pommes de terre, beurre blanc au champagne



**Blanc de turbot rôti,**

légumes oubliés, beurre blanc au champagne



**Blanc de turbot rôti,**

légumes oubliés, sauce mousseline à la mandarine



**Cabillaud façon aïoli,** légumes croquants



**Dos de cabillaud cuit sur peau,**

écrasée de pommes de terre aux herbes



**Dos de cabillaud en aïoli, légumes pochés**



**Filet de bar cuit sur peau,**

poêlée de légumes, sauce vierge



**Filet de bar,** petits légumes d'hiver, beurre blanc au champagne



**Filet de bar, sauce vierge,**

légumes de saison cuits vapeur



**Filet de dorade royale cuit à la plancha,**

fenouil confit, beurre d'agrumes



**Filet de dorade royale cuit à la plancha,**

légumes d'hiver, beurre blanc citronné



**Filet de Saint-pierre cuit à la plancha,**

fondue de poireaux au beurre



**Filet de Saint-Pierre cuit plancha,**

risotto parfumé à la truffe



**Filet de Saint-pierre rôti,** fenouil confit, beurre d'agrumes



**Filet de Saint-pierre rôti,** salade de courgettes, mayonnaise au basilic



**Filet de Saint-pierre rôti,** fondue de poireaux, huile d'olive et citron



**Filet de Turbot, fondue de poireaux, beurre blanc citron**



**Filets de sole façon meunière,** cassolette de légumes d'hiver



**Filets de sole façon meunière,** riz pilaf



**Gambas géante marinée au citron vert et gingembre,**

tagliatelles de légumes croquants aux fines herbes



**Gambas rôties,** risotto de légumes, coulis de crustacés



**Gambas rôties, risotto à la crème de crustacés**



<b>Gambas rôties, risotto aux asperges vertes</b> et parmesan Parmigiano Reggiano	 				 			
<b>Gambas rôties, risotto printanier</b>	  				  			
<b>Lotte rôtie en médaillon,</b> écrasé de pomme de terre et butternut, beurre blanc citronné	  							
<b>Médallions de lotte rôti,</b> polenta façon «Landaise», huile au piment d'Espelette					 			
<b>Médallions de lotte rôtis,</b> vinaigrette de betterave et gratin de butternut	  				  			
<b>Noix de Saint-Jacques poêlées,</b> risotto au parmesan Parmigiano Reggiano AOP, coulis de crustacés	  				 			
<b>Noix de Saint-Jacques poêlées,</b> butternut rôtie et jus corsé		 			 			
<b>Noix de Saint-Jacques rôties,</b> mousseline de céleri-raves, crème de crustacés	  				 			
<b>Noix de Saint-Jacques rôties,</b> risotto parfumé à la truffe	  							
<b>Noix de Saint-Jacques rôties, purée de céleri</b>		 			 			
<b>Pavé de saumon Bømlø,</b> fondue de poireaux, beurre blanc					  			
<b>Pavé de Saumon Bømlø,</b> tombée d'épinards, sauce hollandaise aux herbes fraîches		 			 			
<b>Pavé de saumon cuit à la plancha,</b> poêlée de légumes, beurre blanc à l'oseille								
<b>Pavé de saumon cuit sur peau,</b> tombée d'épinards frais, beurre blanc citronné								
<b>Pavé de saumon rôti,</b> poêlée de légumes, beurre blanc								
<b>Pêche du moment</b>								
<b>Ravioles de homard et cabillaud aux petits légumes,</b> crème de crustacés	  				 			
<b>Ravioles de homard et saumon aux petits légumes,</b> crème de crustacés	  				 			
<b>Turbot cuit sur peau, légumes poêlés,</b> beurre blanc au citron								

## Viandes

<b>Assiette de rosbif* froid et ses condiments,</b> pommes frites et salade		 			 			
<b>Belle entrecôte de bœuf* de Salers (environ 350g),</b> sauce tartare, pommes frites					  			
<b>Blanquette de veau* à l'ancienne, riz basmati</b>					 			
<b>Blanquette de veau* Boris Vian façon Gouffé,</b> riz basmati					 			
<b>Blanquette de veau* Boris Vian façon Gouffé,</b> riz pilaf					 			
<b>Blanquette de veau* Primavera,</b> riz pilaf					 			
<b>Blanquette de veau* primavera, riz pilaf</b>								
<b>Blanquette de veau*, recette de saison</b>								
<b>Bœuf* Bourguignon,</b> pommes vapeur					  			
<b>Burger de bœuf* Charolais et jambon San Daniele grillé,</b> crème au Comté et tomates confites, frites fraîches					  			
<b>Burger de bœuf* Charolais et lard grillé,</b> champignons poêlés, crème à la fourme d'Ambert, frites fraîches								
<b>Burger de bœuf* Charolais et lard grillé,</b> crème au Comté et tomates confites, frites fraîches					 			
<b>Burger de bœuf* Charolais et lard grillé,</b> crème au Comté et tomates confites, pommes frites					 			
<b>Burger de bœuf* Charolais et lard grillé,</b> crème de Comté, tomates confites, salade riquette, oignons rouges, pommes frites	 				  			
<b>Carré d'agneau 3 côtes en croûte d'herbes,</b> haricots verts frais au beurre					  			
<b>Carré d'agneau* en croûte d'herbes, haricots verts</b>								
<b>Carré d'agneau* en croûtes d'herbes,</b> jus au thym, haricots verts frais	 				  			



<b>Magret de canard* du Sud-Ouest aux fruits rouges</b> , gratin de potimarron										
<b>Magret de canard* façon Rossini</b> , gratin de potimarron et tuile de parmesan										
<b>Magret de canard* rôti</b> , pommes grenailles et fricassée de champignons										
<b>Médailillon de volaille fermière</b> , risotto aux légumes d'automne										
<b>Poitrine de porc fumée cuite 19 heures</b> , lentilles vertes du Puy										
<b>Pot-au-feu* et légumes du moment</b>										
<b>Risotto de volaille fermière* à la crème de morilles</b>										
<b>Rosbif* froid en chiffonnade</b> , frites fraîches et condiments										
<b>Rosbif* froid, salade verte, mayonnaise maison</b>										
<b>Souris d'agneau braisée au thym</b> , petits légumes										
<b>Suprême de Chapon farci aux champignons</b> , purée de pommes de terre au beurre parfumée à la truffe										
<b>Suprême de chapon fermier* aux morilles</b> , risotto de pâtes perlées au parmesan parmigiano reggiano										
<b>Suprême de chapon fermier* aux morilles</b> , trilogie de purées au céleri, pommes de terre et butternut aux éclats de marron										
<b>Suprême de volaille fermière* à la citronnelle</b> , riz pilaf										
<b>Suprême de volaille fermière* aux morilles</b> , purée à l'huile d'olive										
<b>Suprême de volaille fermière* farci aux herbes fraîches</b> , purée à l'huile d'olive										
<b>Suprême de volaille fermière* mariné au romarin</b> , et son beurre, poêlée de légumes provençaux										
<b>Suprême de volaille fermière* parfumé à la truffe</b> , pomme Darphin										
<b>Suprême de volaille fermière* parfumé à la truffe</b> , riz pilaf										
<b>Suprême de volaille fermière* rôti</b> , jus crémé à la graine de moutarde, poêlée de légumes										
<b>Suprême de volaille fermière* rôti</b> , purée de pommes de terre aux cébettes, beurre blanc au thym et citron										
<b>Suprême de volaille* fermière</b> , jus aux herbes, écrasé de pommes de terre aux herbes										
<b>Tartare de bœuf* Charolais au couteau "façon Deux Magots"</b> , crumble d'herbes, pommes frites et salade verte										
<b>Tartare de bœuf* Charolais</b> , et chapelure croquante, pommes frites et salade verte										
<b>Tartare de bœuf* revisité façon Deux Magots</b> , ou en aller-retour, salade mesclun, frites fraîches										
<b>Tartare de bœuf*</b> , émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade, frites fraîches										
<b>Pâtes</b>										
<b>Pâtes du jour</b>										
<b>Végétarien</b>										
<b>Assortiment de légumes du moment</b>										
<b>Assortiment de légumes et œufs brouillés</b>										
<b>Rigatoni au pistou et burrata</b>										
<b>Plat Enfant</b>										
<b>Burger de bœuf charolais*, crème de comté, pommes frites</b>										
<b>Filet de cabillaud</b> , riz pilaf										
<b>Filet de poulet rôti, légumes cuits vapeur</b>										
<b>Suprême de volaille* à la plancha</b> , écrasée de pommes de terre										

## Plats du jour

<b>Aile de raie pochée</b> , pommes vapeur, beurre blanc aux câpres									
<b>Bœuf* Bourguignon</b> , pommes vapeur									
<b>Burger de bœuf* Charolais et jambon San Daniele grillé</b> , crème au Comté et tomates confites, frites fraîches									
<b>Dos de cabillaud cuit sur peau</b> , écrasée de pommes de terre aux herbes									
<b>Dos de cabillaud cuit sur peau</b> , écrasée de pommes de terre aux herbes									
<b>Noix de Saint-Jacques rôties</b> , mousseline de céleri-raves, crème de crustacés									
<b>Pavé de saumon rôti</b> , poêlée de légumes, beurre blanc									
<b>Pot-au-feu* et légumes du moment</b>									
<b>Risotto de volaille fermière* à la crème de morilles</b>									
<b>Souris d'agneau braisée au thym</b> , petits légumes									

## Plats à la Carte

<b>Bar cuit sur peau</b> , fenouil confit et beurre d'agrumes									
<b>Burger de bœuf* Charolais et jambon San Daniele grillé</b> , crème au Comté et tomates confites, frites fraîches									
<b>Rosbif* froid, salade verte, mayonnaise maison</b>									
<b>Tartare de bœuf*</b> , émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade et frites fraîches									

## Snacks

### Oeufs Bio

<b>Œuf dur bio</b>									
<b>Œufs bio brouillés</b>									
<b>Œufs bio brouillés aux cèpes</b>									
<b>Œufs bio brouillés parfumés à la truffe</b>									
<b>Œufs bio brouillés parfumés à la truffe d'été</b>									
<b>Oeufs bio cocotte aux lardons et chèvre</b>									
<b>Œufs bio sur le plat</b>									
<b>Œufs bio sur le plat au bacon ou au jambon</b>									
<b>Œufs brouillés bio au Caviar Oscietre Prunier (10g)</b>									
<b>Œufs brouillés bio nature</b>									
<b>Œufs brouillés parfumés à la truffe</b>									
<b>Œufs sur le plat</b>									
<b>Œufs sur le plat au bacon ou au jambon</b>									
<b>Omelette 3 saveurs, salade mélangée</b> (jambon, fromage et fines herbes)									
<b>Omelette bio aux cèpes, salade verte</b>									
<b>Omelette bio complète aux saveurs variées</b> Ingrédients au choix (jambon, fromage et fines herbes)									
<b>Omelette bio complète aux saveurs variées, salade verte</b> Ingrédients au choix (jambon, fromage et fines herbes)									
<b>Omelette bio de saison</b>									
<b>Omelette bio nature</b>									
<b>Omelette bio nature, salade verte</b>									
<b>Omelette bio printanière, salade verte</b>									

## Croques

<b>Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches</b>									
<b>Club sandwich au suprême de volaille et bacon,</b> frites fraîches									
<b>Croque aux courgettes grillées à la sarriette</b> (supplément œuf : +2€)									
<b>Croque-Madame (jambon ou poulet, œuf), salade verte</b>									
<b>Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio</b> salade verte									
<b>Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte</b>									
<b>Croque-Monsieur (jambon ou poulet), salade verte</b>									
<b>Croque-Monsieur au jambon ou poulet</b> salade verte									
<b>Croque-Monsieur au jambon, salade verte</b>									
<b>Crottin chaud sur pain Poilâne poivré,</b> salade verte									
<b>Crottin chaud sur pain Poilâne, salade verte</b>									
<b>Crottin de Chavignol au miel et herbes de Provence</b> sur toast Poilâne poivré, salade verte									
<b>Le Croque de saison des Deux Magots, salade verte</b> (supplément œuf : +2€)									
<b>Le Croque-Madame des Deux Magots au jambon ou poulet,</b> œuf bio, salade verte									
<b>Le Croque-Monsieur des Deux Magots au jambon ou poulet,</b> salade verte									
<b>Tartine d'automne sur pain Poilâne toasté</b> lard grillé, pleurotes, girolles, cerneaux de noix, salade de jeunes pousses à l'huile de noix									
<b>Tartine d'hiver façon "truffade"</b> Pain Poilâne toasté, compotée d'oignons, pommes de terre, lardons, tomme fraîche, noix de muscade									
<b>Tartine italienne sur pain Poilâne</b> Piperade, jambon San Daniele, copeaux de parmesan, roquette, pesto, olives noires									
<b>Tartine végétarienne sur pain Poilâne</b> Confinade de tomates confites, asperge verte, copeaux de Parmesan, œuf dur bio									

## Clubs

<b>Club sandwich à la volaille et pastrami, oeuf bio dur</b> sauce tartare, pommes frites									
<b>Club sandwich au saumon fumé "Petrossian",</b> Avocat, mangue fraîche, salade verte, œuf dur bio, zeste de citron vert, pommes frites									
<b>Club sandwich au saumon fumé d'Écosse Prunier et avocat,</b> légumes croquants, œuf dur bio, salade verte, zeste de citron vert, pommes frites									
<b>Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches</b>									
<b>Club sandwich au suprême de volaille et bacon,</b> frites fraîches									
<b>Club sandwich au suprême de volaille et bacon,</b> pommes frites									
<b>Club sandwich au suprême de volaille et pastrami,</b> sauce tartare, pommes frites									
<b>Club sandwich au suprême de volaille et pastrami,</b> œuf bio dur, sauce tartare, pommes frites									
<b>Club sandwich végétarien</b> Légumes croquants, œuf bio, frites fraîches									
<b>Club sandwich végétarien de saison</b> Légumes croquants, œuf bio, pommes frites									
<b>Sandwich Royal au homard</b> Pickles de légumes, salade verte, zeste de citron vert, mayonnaise citronnée									

## Sandwiches

<b>Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches</b>									
<b>Club sandwich au suprême de volaille et bacon,</b> frites fraîches									
<b>Le Trio : jambon, Comté, tomate</b>									
<b>Sandwich jambon au torchon</b>									
<b>Sandwich jambon San Daniele</b>									
<b>Sandwich mixte : jambon, Comté</b>									
<b>Sandwich rosbif*, tomate, salade, mayonnaise maison</b>									

## À partager

<b>Assiette de Comté, de Camembert Normand</b> ou de Saint-Nectaire fermier									
<b>Assiette de sélection de charcuterie</b>									
<b>Assiette mixte de charcuterie et fromages de nos régions</b>									
<b>Carpaccio de boeuf*, salade verte</b>									
<b>Caviar Alverta Royal "Petrossian" (12 g),</b> toast et crème									
<b>Caviar Alverta Royal (12gr) toasts et crème</b>									
<b>Caviar Osciètre Prunier (30g), toasts Poilâne</b> et crème d'Isigny									
<b>Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g),</b> blinis et crème d'Isigny									

<b>Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), toasts et crème</b>									
<b>Croqu'apéro jambon ou poulet</b> tomates cerises									
<b>Croqu'apéro jambon, petit pot de tomates cerises</b>									
<b>Croques en bouche</b>									
<b>Cuillère de Caviar Oscière Prunier 3g (par personne)</b> Origine France, & coupe de champagne Veuve Clicquot (13cl) pour deux personnes									
<b>Découverte du saumon fumé d'Écosse "Petrossian" (70g),</b> toasts Poilâne									
<b>Dégustation "Petrossian"</b> Saumon fumé d'Écosse, oeufs de saumon, tarama, toasts Poilâne									
<b>Dégustation "Petrossian"</b> Saumon fumé d'Écosse, hareng fumé, tarama, Croustissian									
<b>Dégustation "Petrossian"</b> Saumon fumé d'Écosse, oeufs de saumon sauvage, tarama, blinis et crème d'Isigny									
<b>Dégustation "Petrossian"</b> Saumon fumé d'Écosse, oeufs de saumon sauvage, tarama, toasts Poilâne et crème d'Isigny									
<b>Dégustation de fromages affinés de nos régions</b>									
<b>Foie gras de canard et toasts Poilâne</b>									
<b>Foie gras de canard et toasts Poilâne</b>									
<b>Foie gras de canard, compotée du moment (50g),</b> toasts Poilâne									
<b>Le Croque-Madame des Deux Magots au jambon ou poulet,</b> œuf bio, salade verte									
<b>Le Croque-Monsieur des Deux Magots au jambon ou poulet,</b> salade verte									
<b>Œufs de saumon "Petrossian" (50 g), toasts et crème</b>									
<b>Œufs de saumon (50 g), toasts et crème</b>									
<b>Œufs de saumon sauvage "Petrossian" (50 g),</b> blinis et crème d'Isigny									
<b>Œufs de saumon sauvage "Petrossian" (50 g),</b> toasts Poilâne et crème d'Isigny									
<b>Planche mixte de charcuterie et fromages d'Auvergne</b> (saucisson, jambon de pays, fromages)									
<b>Pot de rillettes (200 g), toasts Poilâne</b>									
<b>Rosbif* froid, salade verte, mayonnaise maison</b>									
<b>Saumon fumé d'Écosse "Petrossian" et toasts Poilâne</b>									
<b>Sélection de fromages affinés de nos régions</b>									
<b>Verrine de Tarama "Petrossian" (100 g), toasts Poilâne</b>									
<b>Verrine de tarama naturel à la truffe noire "Petrossian"</b> (100 g), toasts Poilâne									

## Tartines et Planches

<b>Croques en bouche</b>													
<b>Panier de crudités à croquer, crème blanches aux herbes</b>													
<b>Planche de charcuterie Auvergnate</b> (petit pot de rillettes, saucisse sèche, tranches de saucisson, jambon de pays)													
<b>Planche mixte de charcuterie et fromages d'Auvergne</b> (saucisse sèche, jambon de pays, fromages)													
<b>Pot de rillettes (200 g), toasts Poilâne</b>													
<b>Tartine végétarienne sur pain Poilâne</b>													
<b>Tartines de jambon San Daniele sur pain Poilâne</b>													
<b>Tartines de saumon fumé d'Écosse "Petrossian" sur pain Poilâne</b>													
<b>Tartines de saumon fumé d'Écosse sur pain Poilâne</b>													
<b>Tranche de saumon fumé d'Écosse "Petrossian" (70g), toasts Poilâne</b>													
<b>Verrine de Tarama "Petrossian" (100 g), toasts Poilâne</b>													

## Desserts

### Fromages

<b>Assiette de Comté ou Camembert Normand</b>													
<b>Assiette de Comté ou de Camembert Normand</b> ou de Saint-Nectaire fermier													
<b>Assiette de dégustation de fromages</b> Confiture de figues													
<b>Brie de Meaux AOC, crème à la truffe, pomme granny</b>													
<b>Crottin froid</b>													
<b>Dégustation de fromages affinés de nos régions</b>													
<b>Faisselle nature ou sucre</b>													
<b>Faisselle sucre ou crème</b>													
<b>Faisselle sucre, crème ou coulis</b>													
<b>Sélection de fromages affinés de nos régions</b>													
<b>Sélection du Fromager</b>													
<b>Yaourt glacé California Bliss (0% M.G),</b> parfum rose-fraise, coulis de fruits rouges, framboises fraîches													

## Desserts

<b>Bûchette Ardéchoise</b> Biscuit cuillère, crème et mousse de marrons parfumées au vieux rhum de Martinique avec des éclats de marrons confits																				
<b>Café ou thé gourmand</b> (salade de fruits, mousse au chocolat, crème glacée)																				
<b>Café ou thé gourmand</b> Panacotta coulis de fruits rouges, crème brûlée, douceur du moment																				
<b>Café ou thé gourmand</b> Glace au pain d'épices de Dijon, crème à la vanille, douceur du moment																				
<b>Café, thé ou chocolat gourmand</b> et assortiment de trois douceurs																				
<b>Cheese cake, coulis de fruits rouges</b>																				
<b>Coupe Auguste Boulay</b> Salade de fruits frais, yaourt glacé au Champagne Rosé, sorbet cassis																				
<b>Coupe de glace de saison Berthillon, parfums du moment</b>																				
<b>Crème brûlée à la vanille Bourbon</b>																				
<b>Crème fraîche ou Chantilly</b>																				
<b>Crumble poire et banane</b> , noix caramélisées, glace au chocolat noir																				
<b>Faisselle et son coulis de fruits rouges</b>																				
<b>Fontainebleau à la myrtille</b> , coulis de fruits rouges																				
<b>Gâteau au chocolat</b>																				
<b>Macaron Infiniment chocolat Paineras ou Caramel</b>																				
<b>Moelleux au chocolat, glace vanille</b>																				
<b>Mousse au chocolat Valrhona</b>																				
<b>Muffin du moment</b> , crème glacée à la vanille																				
<b>Pâtisserie au choix</b>																				
<b>Profiteroles</b> , trois choux à la vanille Bourbon et chocolat chaud des Deux Magots																				
<b>Supplément boule de glace Berthillon au choix</b>																				
<b>Tarte Tatin chaude avec crème fraîche ou glace</b>																				
<b>Tarte tatin chaude façon Deux Magots</b> , crème fraîche d'Isigny ou glace vanille																				
<b>Vacherin Fleur de sureau – Vanille</b>																				
<b>Yaourt glacé California Bliss (0% M.G)</b> , parfum rose-fraise, coulis de fruits rouges, framboises fraîches																				
<b>Yaourt glacé Champagne Rosé 0% M.G vegan</b> , coulis de fruits rouges																				

## Glaces, Sorbets & Coupes Composées

<b>Boule de glace au choix</b>																				
<b>Café ou Chocolat Liégeois</b> glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, Chantilly																				
<b>Coupe de glace de saison Berthillon, parfums du moment</b>																				
<b>Coupe des Deux Magots</b> glace vanille, sorbet cassis et sirop de cassis																				
<b>Coupe St-Germain</b> Sorbet au sureau, salade de fruits, chantilly, liqueur St-Germain																				
<b>Délice fruits rouges</b> (en saison) glace vanille, assortiment de fruits rouges, coulis framboises, Chantilly																				
<b>Fraises ou framboises Melba</b> (en saison) glace vanille, fraises ou framboises selon marché, Chantilly																				
<b>Glace café Kahlúa</b>																				



## Brunchs de 11h00 à 15h30

### Accompagnez votre brunch

d'une coupe de champagne brut (13 cl) Veuve Clicquot (+15€)

SO<sub>2</sub>

#### Brunch Marin

Œufs brouillés bio,  
saumon fumé d'Écosse « Petrossian »,  
hareng fumé "Petrossian",  
tarama « Petrossian » avec ses toasts,  
salade de pommes de terre Charlotte,  
fromage Comté et Saint-Nectaire,  
& assiette sucrée de gourmandises de saison



#### Brunch Marin

Œufs brouillés bio,  
saumon fumé d'Écosse « Petrossian »,  
œufs de saumon sauvage "Petrossian",  
tarama « Petrossian »,  
blinis et crème d'Isigny,  
pommes de terre sautées aux herbes,  
fromages Comté et Saint-Nectaire,  
& assiette sucrée de gourmandises de saison



#### Brunch Marin

Œufs brouillés bio,  
saumon fumé d'Écosse « Petrossian »,  
œufs de saumon sauvage "Petrossian",  
tarama « Petrossian »,  
toasts Poilâne et crème d'Isigny,  
pommes de terre sautées aux herbes,  
fromages Comté et Saint-Nectaire,  
& assiette sucrée de gourmandises de saison



#### Brunch Marin

Œufs brouillés bio,  
saumon fumé d'Écosse « Petrossian »,  
œufs de saumon sauvage "Petrossian",  
tarama « Petrossian »,  
toasts Poilâne et crème d'Isigny,  
concombres à la crème,  
Comté 16 mois et Saint-Nectaire,  
& assiette sucrée de gourmandises de saison



#### Brunch Saint-Germain

Œufs brouillés bio, pommes de terre sautées aux herbes, demi croque-monsieur au poulet, saucisson, jambon San Daniele, fromages Comté et Saint-Nectaire,  
& assiette sucrée de gourmandises de saison



#### Brunch Saint-Germain

Œufs brouillés bio, pommes de terre sautées aux herbes, demi croque-monsieur, saucisson, jambon San Daniele, fromages Comté et Saint-Nectaire,  
& assiette sucrée de gourmandises de saison



#### Brunch Saint-Germain

Œufs brouillés bio, salade basque, tranches de rosbif, saucisson, jambon cuit, Comté 16 mois et Saint-Nectaire,  
& assiette sucrée de gourmandises de saison



## Les Vins

### Vins du moment

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014

SO<sub>2</sub>

■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014

SO<sub>2</sub>

### Vins Rouges

■ Alsace Pinot noir AOC, Les Princes Abbés, Domaine Schlumberger

SO<sub>2</sub>

■ Bordeaux AOC Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild

SO<sub>2</sub>

■ Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune AOC, Domaine Berger Rive

SO<sub>2</sub>

■ Bourgueil AOC Domaine Breton

SO<sub>2</sub>

■ Brouilly Vieilles Vignes AOC, Domaine Georges Descombes, Vin bio

SO<sub>2</sub>

■ Brouilly Vieilles Vignes AOC, Domaine Georges Descombes, Vin bio

SO<sub>2</sub>





## Alcools

### Apéritifs

**Kir Royal au Champagne Veuve Clicquot**



## Cocktails

### Avec alcool

**Aperol Spritz** Aperol (4 cl), Prosecco (6 cl), eau gazeuse



**Bellini** Champagne Veuve Clicquot, purée de pêche



**Caïpirinha** Cachaça (5cl), citron vert, sucre de canne



### Le Jazzy

Chambord (3cl), champagne Veuve Clicquot Brut (10cl) et framboises fraîches

Notre cocktail maison, une harmonie pétillante et raffinée, en hommage à l'esprit jazz de Saint-Germain-des-Prés.



**Mimosa** Champagne Veuve Clicquot brut (10cl), jus d'orange pressé (3cl)



**Negroni** Gin français "Nuage" (3cl), Campari, Martini rouge



**Passion Spritz** Liqueur Fair fruits de la passion (4cl), prosecco (6cl), eau gazeuse



**Vodka Grey Goose Martini** Vodka Grey Goose (5cl), Martini Dry



## Bières

### Bière sans alcool



### Carlsberg

Blonde danoise équilibrée avec une légère amertume et une pointe sucrée



**Demory IPA** French IPA, arômes fruités et amertume prononcée



### Grimbergen Blanche

La fraîcheur d'une authentique bière blanche, alliée au caractère de la bière belge d'abbaye



### Grimbergen Blonde

Bière d'abbaye belge riche avec des arômes d'épices, de fruité, de réglisse et une légère amertume



### La Parisienne Brune, Corona



## Boissons Chaudes

### Boissons Chaudes

### Café crème



### Café musette, l'Irish coffee à la française



Café noir filtre, chantilly, whisky végétal Benjamin Kuentz (3cl)

### Chocolat des Deux Magots à l'ancienne



### Chocolat viennois



### Double Espresso ou décaféiné, au lait



## Coin du boulanger

### Beurre de Poitou-Charentes (15 g)



### Croissant ou brioche



### Pain aux raisins ou pain au chocolat



### Tartines avec beurre de Poitou-Charentes



### Tartines avec confiture



### Tartines, beurre de Poitou-Charentes, confiture



### Toasts briochés avec beurre de Poitou-Charentes



## Chocolats chauds à l'ancienne

**Chocolat des Deux Magots à l'ancienne**

**Chocolat frappé viennois** (avec de la chantilly)

**Chocolat viennois** (avec de la chantilly)

