



4 Avril 2024

## INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES



### Gluten

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales

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

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

Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°2,  
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°3,  
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Blanc de turbot rôti, sauce mousseline, écrasée de pommes de terre à la truffe

Blanquette de veau\* à l'ancienne, riz basmati

Blanquette de veau\* Boris Vian façon Gouffé, riz basmati

Blanquette de veau\* Boris Vian façon Gouffé, riz pilaf

Blanquette de veau\* Primavera, riz pilaf

Bœuf\* Bourguignon, pommes vapeur

Bœuf\* Bourguignon, pommes vapeur

#### 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

### Bûchette Ardéchoise

Biscuit cuillière, crème et mousse de marrons parfumées au vieux rhum de Martinique avec des éclats de marrons confits

### Bulots (env. 300g)

Burger de bœuf\* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches

Burger de bœuf\* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches

Burger de bœuf\* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches

Burger de bœuf\* Charolais et lard grillé, champignons poêlés, crème à la fourme d'Ambert, frites fraîches

Burger de bœuf\* Charolais et lard grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches

Burger de bœuf\* Charolais et lard grillé, crème au Comté et tomates confites, pommes frites

Burger de bœuf\* Charolais et lard grillé, crème au Comté et tomates confites, pommes frites

Café ou thé gourmand (salade de fruits, mousse au chocolat, crème glacée)

Café ou thé gourmand Panacotta coulis de fruits rouges, crème brûlée, douceur du moment

Café ou thé gourmand Glace au pain d'épices de Dijon, crème à la vanille, douceur du moment

Canard et foie gras cuit en terrine, compotée d'oignons, toasts Poilâne

Carré d'agneau 3 côtes en croûte d'herbes, haricots verts frais au beurre

Carré d'agneau\* en croûtes d'herbes, jus au thym, haricots verts frais

Caviar Alverta Royal "Petrossian" (12 g), toast et crème

Caviar Alverta Royal "Petrossian" (12 g), toast et crème

Caviar Alverta Royal (12gr) toasts et crème

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), blinis et crème d'Isigny

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), blinis et crème d'Isigny

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), toasts et crème

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), toasts et crème

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (30 g), toasts et crème d'Isigny

Cheese cake, coulis de fruits rouges

Club sandwich au saumon fumé "Petrossian",

Avocat, mangue fraîche, salade verte, œuf dur bio, zeste de citron vert, pommes frites

Club sandwich au saumon fumé d'Écosse, frites fraîches

Club sandwich au saumon fumé d'Écosse, frites fraîches

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches  
 Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches  
 Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches  
 Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches  
 Club sandwich au suprême de volaille et bacon, pommes frites  
 Club sandwich au suprême de volaille et pastrami, sauce tartare, pommes frites  
 Club sandwich au suprême de volaille et pastrami, œuf bio dur, sauce tartare, pommes frites  
 Club sandwich végétarien Légumes croquants, œuf bio, frites fraîches  
 Club sandwich végétarien de saison Légumes croquants, œuf bio, pommes frites  
 Côte de veau\* cuite basse température, jus au romarin, fine ratatouille  
 Côte de veau\* cuite basse température, pommes grenailles et champignons  
 Côte de veau\* épaisse "cuisson basse température", poêlée de champignons du moment,  
 purée de pommes de terre au beurre et jus corsé  
 Côte de veau\* épaisse "cuisson basse température", jus aux cèpes, purée de pommes de terre au beurre  
 Côte de veau\* rôtie, pommes grenailles confites, sauce aux morilles  
 Coupe St-Germain Sorbet au sureau, salade de fruits, chantilly, liqueur St-Germain  
 Crème de légumes du moment  
 Crème de légumes du moment, crème fouettée aux éclats de noisettes  
 Crème de légumes du moment, crème fouettée  
 Crevettes roses de Madagascar (les 8 pièces)  
 Croissant ou brioche  
 Croqu'apéro jambon ou poulet tomates cerises  
 Croqu'apéro jambon, petit pot de tomates cerises  
 Croque-Madame (jambon ou poulet, œuf), salade verte  
 Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio salade verte  
 Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte  
 Croque-Monsieur (jambon ou poulet), salade verte  
 Croque-Monsieur au jambon ou poulet salade verte  
 Croque-Monsieur au jambon, salade verte  
 Croques en bouche  
 Croques en bouche  
 Crottin chaud sur pain Poilâne poivré, salade verte  
 Crottin chaud sur pain Poilâne, salade verte  
 Crottin de Chavignol au miel et herbes de Provence sur toast Poilâne poivré, salade verte  
 Crumble poire et banane, noix caramélisées, glace au chocolat noir  
 Dégustation "Petrossian" Saumon fumé d'Écosse, oeufs de saumon, tarama, toasts Poilâne  
 Dégustation "Petrossian" Saumon fumé d'Écosse, hareng fumé, tarama, Croustissian  
 Dégustation "Petrossian" Saumon fumé d'Écosse, oeufs de saumon sauvage, tarama,  
 blinis et crème d'Isigny  
 Dégustation "Petrossian" Saumon fumé d'Écosse, oeufs de saumon sauvage, tarama,  
 toasts Poilâne et crème d'Isigny  
 Demi-homard à la Parisienne  
 Demi-langouste à la Parisienne  
 Dos de cabillaud en aioli, légumes pochés  
 Entrecôte "normande"\* grillée (env. 350g), frites fraîches, sauce tartare  
 Entrecôte "normande"\* maturée poêlée (env. 350g), frites fraîches, sauce au poivre  
 Faux-filet de veau\*, écrasé de pommes de terre, jus au thym  
 Faux-filet de veau\*, gratin Dauphinois, jus corsé  
 Feuilleté de foie gras de canard et sa poire caramélisée  
 Feuilleté de foie gras poêlé et poire caramélisée  
 Feuilleté de foie gras poêlé et poires caramélisées, glace de Porto  
 Filet d'agneau\* rôti, légumes printaniers, jus à la sauge  
 Filet de boeuf\* à la plancha, sauce aux morilles, gratin Dauphinois

Filet de bœuf\* à la plancha, pommes grenailles confites, sauce périgourdine  
     Filet de bœuf\* en brochettes, frites fraîches, sauce poivre  
         Filet de bœuf\* grillé, frites fraîches, sauce tartare  
         Filet de bœuf\* poêlé à la truffe, pommes fondantes  
     Filet de bœuf\* poêlé parfumé à la truffe, gratin dauphinois  
 Filet de bœuf\* poêlé, sauce périgourdine, pomme Anna parfumée à la truffe  
     Filet de bœuf\* poêlé, frites fraîches, sauce périgourdine  
     Filet de bœuf\* poêlé, sauce au poivre, gratin Dauphinois  
 Filet de bœuf\* poêlé, sauce périgourdine, pommes grenaille en persillade  
     Filet de bœuf\* poêlé, sauce à la fourme d'Ambert, gratin dauphinois  
     Filet de bœuf\* poêlé, sauce aux trois poivres, pommes grenailles  
     Filet de bœuf\* rôti, frites fraîches, émulsion froide à l'estragon  
         Filet de bœuf\* rôti, frites fraîches, sauce au poivre  
         Filet de bœuf\*, sauce au poivre vert, frites fraîches  
             Filet de cabillaud, riz pilaf  
 Filet mignon de biche rôti, mousseline de céleri et purée de marron, sauce poivrade  
     Filet mignon de biche rôti, sauce poivrade, purée de céleri et éclats de marron  
         Filets de sole façon meunière, riz pilaf  
         Foie gras de canard (50g) et toasts Poilâne  
         Foie gras de canard et toasts Poilâne  
         Foie gras de canard et toasts Poilâne  
     Friton de canard en terrine, salade de roquette et oignons rouges confits  
         Gambas rôties, risotto de légumes, coulis de crustacés  
 Gambas rôties, risotto aux asperges vertes et parmesan Parmigiano Reggiano  
     Gambas rôties, risotto printanier  
     Gaspacho de tomates et ses croûtons  
     Gaspacho de tomates, croûtons aillés  
     Gaspacho de tomates, sorbet basilic, croûtons à l'ail  
     Gaspacho de tomates, sorbet basilic, croûtons à l'ail  
 Gaspacho et salpicons de légumes, crème fouettée au basilic, croûtons aillés  
     Gâteau au chocolat  
 Hareng fumé "Petrossian", pommes de terre et rondelles d'oignon en salade  
     Hareng fumé "Petrossian", pommes à l'huile  
     Huîtres Gillaudeau Spéciales Gillaudeau N°3  
     Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3  
     Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3  
         Le Classique  
             Boisson chaude au choix  
 (Café, double expresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou Chocolat à l'ancienne)  
         Croissant et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)  
         Le Complet  
             Boisson chaude au choix  
 (café, double expresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)  
 La sélection du boulanger : une viennoiserie et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g) confiture artisanale ou miel  
     Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)  
 Le Croque-Madame des Deux Magots au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte  
 Le Croque-Madame des Deux Magots au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte  
     Le Croque-Monsieur des Deux Magots au jambon ou poulet, salade verte  
     Le Croque-Monsieur des Deux Magots au jambon ou poulet, salade verte

### Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double expresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

La sélection du boulanger : une viennoiserie ou tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g) confiture artisanale ou miel

Œufs bio brouillés en cocotte, saucisse de volaille au Pitacou, Comté 16 mois

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)

Salade de fruits (en saison) ou yaourt

### Le Petit Déjeuner Hemingway

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double expresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte, accompagnés d'une tartine avec

beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

### Le Petit Déjeuner Hemingway

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double expresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs bio au choix (sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte) et tartines avec beurre

de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

### Le Petit Déjeuner JP Sartre

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double expresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

La corbeille du boulanger : deux viennoiseries et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g), confiture artisanale ou miel

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

### Le Trio : jambon, Comté, tomate

### Les 6 huîtres Gillardeau N°3

Lotte rôtie en médaillon, écrasé de pomme de terre et butternut, beurre blanc citronné

Magret de canard\* aux fruits rouges, purée de potimarron et éclats de marrons

Magret de canard\* cuit plancha, purée de pommes de terre au beurre parfumé à la truffe

Magret de canard\* du Sud-Ouest aux fruits rouges, gratin de potimarron

Magret de canard\* façon Rossini, gratin de potimarron et tuile de parmesan

Magret de canard\* rôti, pommes grenailles et fricassée de champignons

Médaillon de volaille fermière, risotto aux légumes d'automne

Médaillons de lotte rôti, polenta façon «Landaise», huile au piment d'Espelette

Médaillons de lotte rôtis, vinaigrette de betterave et gratin de butternut

### Melon à l'Italienne

### Mille-feuille de chèvre et légumes grillés

Millefeuille de foie gras de canard, pain d'épice et poire caramélisée à la cannelle

### Millefeuille de légumes grillés et chèvre chaud

### Moelleux au chocolat, glace vanille

### Mousse au chocolat Valrhona

Mousse d'avocat, mangue fraîche crevettes rose de Madagascar marinées aux agrumes

### Muffin du moment, crème glacée à la vanille

Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto au parmesan Parmigiano Reggiano AOP, coulis de crustacés

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés

Noix de Saint-Jacques rôties, risotto parfumé à la truffe

Oeufs bio cocotte aux lardons et chèvre

Œufs bio durs, mayonnaise parfumée à la truffe, céleri rémoulade

Œufs de saumon "Petrossian" (50 g), toasts et crème

Œufs de saumon (50 g), toasts et crème

Œufs de saumon (50 g), toasts et crème

Œufs de saumon sauvage "Petrossian" (50 g), blinis et crème d'Isigny

Œufs de saumon sauvage "Petrossian" (50 g), toasts Poilâne et crème d'Isigny

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Œufs mayonnaise parfumée à la truffe  
 Oignon entier confit, jus de bœuf, crème de fromage et croûtons à l'ail  
 Oignon entier confit, jus de bœuf, crème de fromage et croûtons à l'ail  
 Pain aux raisins ou pain au chocolat  
 Pâté en croûte aux pistaches, mesclun de jeunes pousses  
 Pâté en croûte aux pistaches, mesclun de jeunes pousses  
 Pâté en croûte aux saveurs automnales, salade de mesclun, vinaigrette à l'huile de noix  
 Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons  
 Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons  
 Pâtes du jour  
 Pâtisserie au choix  
 Pavé de saumon Bömlö, fondue de poireaux, beurre blanc  
 Pavé de saumon cuit à la plancha, poêlée de légumes, beurre blanc à l'oseille  
 Planche de charcuterie Auvergnate (petit pot de rilette, saucisse sèche, tranches de saucisson, jambon de pays)  
 Planche mixte de charcuterie et fromages d'Auvergne (saucisse sèche, jambon de pays, fromages)  
 Planche mixte de charcuterie et fromages d'Auvergne (saucisson, jambon de pays, fromages)  
 Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°2,  
 6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)  
 Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°3,  
 6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)  
 Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°2,  
 8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)  
 Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°3,  
 8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)  
 Poêlée de champignons, émulsion de Comté AOC 24 mois Oeuf bio mollet  
 Poêlée de girolles et pleurotes, œuf bio mollet et jus corsé  
 Poêlée de girolles, pleurotes et champignons de saison, jus de veau, jambon San Daniele  
 Poitrine de porc fumée cuite 19 heures, lentilles vertes du Puy  
 Pot-au-feu\* et légumes du moment  
 Pot-au-feu\* et légumes du moment  
 Profiteroles à la vanille Bourbon, chocolat des Deux Magots à l'ancienne  
 Ravioles de homard et cabillaud aux petits légumes, crème de crustacés  
 Ravioles de homard et saumon aux petits légumes, crème de crustacés  
 Risotto de volaille fermière\* à la crème de morilles  
 Risotto de volaille fermière\* à la crème de morilles  
 Salade Cæsar salade romaine, filet de poulet grillé, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce Cæsar  
 Salade d'automne au homard  
 fèves, sucrine, tomates grappe, éclats de marrons, homard, vinaigrette au citron vert  
 Salade d'été coeur de sucrine, haricots verts frais, olives noires, feta marinée, melon,  
 jambon San Daniele, vinaigrette balsamique  
 Salade d'été au homard  
 Haricots verts frais, sucrine, tomates, avocat, mangue fraîche, demi-homard, vinaigrette au citron vert  
 Salade de lentilles et saumon fumé, Croustissian  
 Salade de lentilles vertes du Puy aux lardons, œuf bio mollet  
 Salade de printemps au homard haricots verts frais, sucrine, tomates, concombre, homard, vinaigrette au citron vert  
 Salade de quinoa aux herbes fraîches, gambas marinées au citron vert  
 Sandwich jambon au torchon  
 Sandwich jambon San Daniele  
 Sandwich mixte : jambon, Comté  
 Sandwich rosbif\*, tomate, salade, mayonnaise maison  
 Sandwich Royal au homard Pickles de légumes, salade verte, zeste de citron vert, mayonnaise citronnée  
 Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", Tzaziki et toasts Poilâne  
 Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", salade de pommes de terre Charlotte et toasts Poilâne

Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", blinis et crème d'Isigny  
 Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", toasts Poilâne et crème d'Isigny  
 Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", toasts Poilâne et crème d'Isigny  
 Saumon fumé d'Écosse et toasts Poilâne  
 Souris d'agneau braisée au thym, petits légumes  
 Souris d'agneau braisée au thym, petits légumes  
 Suprême de Chapon farci aux champignons, purée de pommes de terre au beurre parfumée à la truffe  
 Suprême de chapon fermier\* aux morilles, risotto de pâtes perlées au parmesan parmigiano reggiano  
 Suprême de chapon fermier\* aux morilles, trilogie de purées au céleri, pommes de terre et butternut aux éclats de marron  
 Suprême de volaille fermière\* à la citronnelle, riz pilaf  
 Suprême de volaille fermière\* aux morilles, purée à l'huile d'olive  
 Suprême de volaille fermière\* farci aux herbes fraîches, purée à l'huile d'olive  
 Suprême de volaille fermière\* mariné au romarin et son beurre, poêlée de légumes provençaux  
 Suprême de volaille fermière\* parfumé à la truffe, pomme Darphin  
 Suprême de volaille fermière\* parfumé à la truffe, riz pilaf  
 Suprême de volaille fermière\* rôti, jus crémé à la graine de moutarde, poêlée de légumes  
 Suprême de volaille fermière\* rôti, purée de pommes de terre aux cébettes, beurre blanc au thym et citron  
 Suprême de volaille\* à la plancha, écrasée de pommes de terre  
 Tartare d'avocat et miettes de crabe royal, quenelle d'œufs Avruga  
 Tartare d'avocat et miettes de crabe, vinaigrette au citron vert  
 Tartare d'avocat, crevettes roses de Madagascar, fine gelée à la coriandre, crème citronnée  
 Tartare de bœuf\* Charolais au couteau "façon Deux Magots" crumble d'herbes, pommes frites et salade verte  
 Tarte Tatin chaude avec crème fraîche ou glace  
 Tarte tatin chaude façon Deux Magots, crème fraîche ou glace vanille  
 Tartine d'automne sur pain Poilâne toasté  
 lard grillé, pleurotes, girolles, cerneaux de noix, salade de jeunes pousses à l'huile de noix  
 Tartine d'hiver façon "truffade" Pain Poilâne toasté, compotée d'oignons, pommes de terre, lardons, tomme fraîche, noix de muscade  
 Tartine italienne sur pain Poilâne  
 Piperade, jambon San Daniele, copeaux de parmesan, roquette, pesto, olives noires  
 Tartine végétarienne sur pain Poilâne  
 Tartine végétarienne sur pain Poilâne Confinade de tomates confites, asperge verte, copeaux de Parmesan, œuf dur bio  
 Tartines avec beurre de Poitou-Charentes  
 Tartines avec confiture  
 Tartines de jambon San Daniele sur pain Poilâne  
 Tartines de saumon fumé d'Écosse "Petrossian" sur pain Poilâne  
 Tartines de saumon fumé d'Écosse sur pain Poilâne  
 Tartines, beurre de Poitou-Charentes, confiture  
 Tataki de saumon au Wasabi, tuile de sésame, confinade de poivrons  
 Tatin d'endives et fourme d'Ambert, éclats de noix  
 Tatin de butternut et patate douce à la crème de Comté, magret fumé et éclats de noix, salade de roquette et tomates confites  
 Tatin de chèvre au miel d'acacia, éclats de noix  
 Terrine de chevreuil à la Fine Champagne  
 Terrine de faisan aux pistaches, confiture d'oignons rouges  
 Thon mariné au citron vert, salade de quinoa aux légumes et coriandre fraîche  
 Toasts briochés avec beurre de Poitou-Charentes  
 Velouté de butternut, crème fouettée aux éclats de noisettes  
 Velouté de cèpes, crème fouettée et éclats de noisettes torrifiées  
 Verrine de Tarama "Petrossian" (100 g), toasts Poilâne  
 Verrine de Tarama "Petrossian" (100 g), toasts Poilâne  
 Verrine de tarama naturel à la truffe noire "Petrossian" (100 g), toasts Poilâne



## Crustacés

Crustacés et produits à base de crustacés

Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°2,  
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°3,  
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

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

Bulots (env. 300g)

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux brisures de truffes, jus acidulé, bouquet de roquette

Carpaccio de noix de Saint-Jacques au yuzu, jus acidulé, bouquet de roquette

Crevettes roses de Madagascar (les 8 pièces)

Demi-homard à la Parisienne

Demi-homard en salade, haricots verts frais, mangue fraîche, vinaigrette au citron vert

Demi-langouste à la Parisienne

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 aux asperges vertes et parmesan Parmigiano Reggiano

Gambas rôties, risotto printanier

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

Les 6 huîtres Gillardeau N°3

Lotte rôtie en médaillon, écrasé de pomme de terre et butternut, beurre blanc citronné

Médallions de lotte rôtis, vinaigrette de betterave et gratin de butternut

Mousse d'avocat, mangue fraîche crevettes rose de Madagascar marinées aux agrumes

Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto au parmesan Parmigiano Reggiano AOP, coulis de crustacés

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés

Noix de Saint-Jacques rôties, risotto parfumé à la truffe

Noix de Saint-Jacques rôties, purée de céleri

Pâtes du jour

Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°2,  
6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°3,  
6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°2,  
8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)

Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°3,  
8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)

Ravioles de homard et cabillaud aux petits légumes, crème de crustacés

Ravioles de homard et saumon aux petits légumes, crème de crustacés

Salade d'automne au homard

fèves, sucrine, tomates grappe, éclats de marrons, homard, vinaigrette au citron vert

Salade d'été au homard

Haricots verts frais, sucrine, tomates, avocat, mangue fraîche, demi-homard, vinaigrette au citron vert

Salade de printemps au homard haricots verts frais, sucrine, tomates, concombre, homard, vinaigrette au citron vert

Salade de quinoa aux herbes fraîches, gambas marinées au citron vert

Salade Royale salade verte, haricots verts, pamplemousse, tomates, pommes de terre, crabe,  
gambas marinées, vinaigrette d'agrumes

Sandwich Royal au homard Pickles de légumes, salade verte, zeste de citron vert, mayonnaise citronnée

Tartare d'avocat et miettes de crabe royal, quenelle d'œufs Avruga

Tartare d'avocat et miettes de crabe, vinaigrette au citron vert

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France



Tartare d'avocat, crevettes roses de Madagascar, vinaigrette au citron vert  
Tartare d'avocat, crevettes roses de Madagascar, fine gelée à la coriandre, crème citronnée



## Œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Aïoli de cabillaud épais, légumes pochés  
(carotte, courgette, pomme de terre, fenouil),  
œuf bio cuit dur, sauce aïoli

Asperges blanches servies tièdes, vinaigrette

Asperges blanches, vinaigrette crémée acidulée, ciboulette fraîche

Asperges vertes mimosa, sauce citronnée

Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°2,  
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°3,  
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Assiette de rosbif\* froid et ses condiments, pommes frites et salade

Belle entrecôte de bœuf\* de Salers (environ 350g), sauce tartare, pommes frites

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, légumes oubliés, sauce mousseline à la mandarine

Boule de glace au choix

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

### Bûchette Ardéchoise

Biscuit cuillère, crème et mousse de marrons parfumées au vieux rhum de Martinique avec des éclats de marrons confits

### Bulots (env. 300g)

Cabillaud façon aioli, légumes croquants

Café ou Chocolat Liégeois glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, Chantilly

Café ou thé gourmand (salade de fruits, mousse au chocolat, crème glacée)

Café ou thé gourmand Panacotta coulis de fruits rouges, crème brûlée, douceur du moment

Café ou thé gourmand Glace au pain d'épices de Dijon, crème à la vanille, douceur du moment

Carré d'agneau\* en croûtes d'herbes, jus au thym, haricots verts frais

Cheese cake, coulis de fruits rouges

Club sandwich au saumon fumé "Petrossian",

Avocat, mangue fraîche, salade verte, œuf dur bio, zeste de citron vert, pommes frites

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches

Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches

Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches

Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches

Club sandwich au suprême de volaille et bacon, pommes frites

Club sandwich au suprême de volaille et pastrami, sauce tartare, pommes frites

Club sandwich au suprême de volaille et pastrami, œuf bio dur, sauce tartare, pommes frites

Club sandwich végétarien Légumes croquants, œuf bio, frites fraîches

Club sandwich végétarien de saison Légumes croquants, œuf bio, pommes frites

Coupe de glace de saison Berthillon, parfums du moment

Coupe des Deux Magots glace vanille, sorbet cassis et sirop de cassis

Coupe St-Germain Sorbet au sureau, salade de fruits, chantilly, liqueur St-Germain

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Crevettes roses de Madagascar (les 8 pièces)

Croissant ou brioche

Croqu'apéro jambon ou poulet tomates cerises

Croqu'apéro jambon, petit pot de tomates cerises

Croque-Madame (jambon ou poulet, œuf), salade verte

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio salade verte

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte

Croque-Monsieur (jambon ou poulet), salade verte

Croque-Monsieur au jambon ou poulet salade verte

Croque-Monsieur au jambon, salade verte

Croques en bouche

Croques en bouche

Crumble poire et banane, noix caramélisées, glace au chocolat noir

Délice fruits rouges (en saison)

glace vanille, assortiment de fruits rouges, coulis framboises, Chantilly

Demi-homard en salade, haricots verts frais, mangue fraîche, vinaigrette au citron vert

Demi-langouste à la Parisienne

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Dos de cabillaud en aioli, légumes pochés  
Entrecôte "normande"\* grillée (env. 350g), frites fraîches, sauce tartare  
Filet de bœuf\* en brochettes, frites fraîches, sauce poivre  
Filet de bœuf\* grillé, frites fraîches, sauce tartare  
Filet de Saint-pierre rôti, salade de courgettes, mayonnaise au basilic  
Fraises ou framboises Melba (en saison)  
glace vanille, fraises ou framboises selon marché, Chantilly

#### Gâteau au chocolat

Glace café Kahlúa

#### Le Classique

Boisson chaude au choix

(Café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou Chocolat à l'ancienne)

Croissant et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)

#### Le Complet

Boisson chaude au choix

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

La sélection du boulanger : une viennoiserie et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g) confiture artisanale ou miel

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)

Le Croque-Madame des Deux Magots au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte

Le Croque-Madame des Deux Magots au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte

#### Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

La sélection du boulanger : une viennoiserie ou tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g) confiture artisanale ou miel

Œufs bio brouillés en cocotte, saucisse de volaille au Pitacou, Comté 16 mois

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)

Salade de fruits (en saison) ou yaourt

#### Le Petit Déjeuner Hemingway

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte, accompagnés d'une tartine avec  
beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

#### Le Petit Déjeuner Hemingway

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs bio au choix (sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte) et tartines avec  
beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

#### Le Petit Déjeuner JP Sartre

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

La corbeille du boulanger : deux viennoiseries et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g), confiture artisanale ou miel

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Macaron Infiniment chocolat Pânières ou Caramel

Magret de canard\* façon Rossini, gratin de potimarron et tuile de parmesan

Millefeuille de foie gras de canard, pain d'épice et poire caramélisée à la cannelle

Moelleux au chocolat, glace vanille

Mousse au chocolat Valrhona

Muffin du moment, crème glacée à la vanille

Noix de Saint-Jacques rôties, risotto parfumé à la truffe

Œuf dur bio

Œufs bio brouillés

Œufs bio brouillés aux cèpes

Œufs bio brouillés parfumés à la truffe

Œufs bio brouillés parfumés à la truffe d'été

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Oeufs bio cocotte aux lardons et chèvre  
Œufs bio durs, mayonnaise parfumée à la truffe, céleri rémoulade  
Œufs bio sur le plat  
Œufs bio sur le plat au bacon ou au jambon  
Œufs durs bio, mayonnaise mimosa et ciboulette fraîche  
Œufs mayonnaise parfumée à la truffe  
Œufs sur le plat  
Œufs sur le plat au bacon ou au jambon  
Oignon entier confit, jus de bœuf, crème de fromage et croûtons à l'ail  
Oignon entier confit, jus de bœuf, crème de fromage et croûtons à l'ail  
Omelette 3 saveurs, salade mélangée (jambon, fromage et fines herbes)  
Omelette bio aux cèpes, salade verte  
Omelette bio complète aux saveurs variées Ingrédients au choix (jambon, fromage et fines herbes)  
Omelette bio complète aux saveurs variées, salade verte Ingrédients au choix (jambon, fromage et fines herbes)  
Omelette bio de saison  
Omelette bio nature  
Omelette bio nature, salade verte  
Omelette bio printanière Herbes et champignons poêlés, copeaux de Parmesan  
Pain aux raisins ou pain au chocolat  
Panier de crudités à croquer, crème blanches aux herbes  
Pâté en croûte aux pistaches, mesclun de jeunes pousses  
Pâté en croûte aux pistaches, mesclun de jeunes pousses  
Pâté en croûte aux saveurs automnales, salade de mesclun, vinaigrette à l'huile de noix  
Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons  
Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons  
Pâtes du jour  
Pâtisserie au choix  
Pavé de Saumon Bømlo, tombée d'épinards, sauce hollandaise aux herbes fraîches  
Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°2,  
6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)  
Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°3,  
6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)  
Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°2,  
8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)  
Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°3,  
8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)  
Poêlée de girolles et pleurotes, œuf bio mollet et jus corsé  
Poireaux mimosa et crème acidulée  
Poireaux mimosa et crème acidulée  
Profiteroles à la vanille Bourbon, chocolat des Deux Magots à l'ancienne  
Rosbif\* froid, salade verte, mayonnaise maison  
Rosbif\* froid, salade verte, mayonnaise maison  
Rosbif\* froid, salade verte, mayonnaise maison  
Salade Cæsar salade romaine, filet de poulet grillé, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce Cæsar  
Salade d'été  
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  
Salade de lentilles vertes du Puy aux lardons, œuf bio mollet  
Salade de printemps  
Cœur de sucrine, haricots verts, jambon San Daniele, asperges vertes, tomates grappes, champignons de Paris, copeaux de Parmesan Parmigiano Reggiano  
Salade Deux Magots salade verte, jambon, blanc de poulet, fromage Comté, tomate, œuf dur  
Salade Deux Magots salade verte, jambon, volaille, fromage Comté, tomate, œuf bio dur  
Salade fraîcheur, demi œuf dur bio, vinaigrette balsamique

Salade Provençale salade verte, haricots verts, tomates, poivron rouge, olives noires, oignon rouge, œuf dur bio, thon mi-cuit mariné au basilic, vinaigrette balsamique

Salade Royale salade verte, haricots verts, pamplemousse, tomates, pommes de terre, crabe, gambas marinées, vinaigrette d'agrumes

Salade Saint-Germain salade verte, blanc de poulet, haricots verts, raisins secs, œuf dur, sauce au curry

Salade Saint-Germain 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

Sandwich rosbif\*, tomate, salade, mayonnaise maison

Sandwich Royal au homard Pickles de légumes, salade verte, zeste de citron vert, mayonnaise citronnée

Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", blinis et crème d'Isigny

Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", toasts Poilâne et crème d'Isigny

Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", toasts Poilâne et crème d'Isigny

Supplément boule de glace Berthillon au choix

Suprême de volaille fermière\* parfumé à la truffe, pomme Darphin

Tartare d'avocat et miettes de crabe royal, quenelle d'œufs Avruga

Tartare d'avocat et miettes de crabe, vinaigrette au citron vert

Tarte Tatin chaude avec crème fraîche ou glace

Tarte tatin chaude façon Deux Magots, crème fraîche ou glace vanille

Tatin de butternut et patate douce à la crème de Comté, magret fumé et éclats de noix, salade de roquette et tomates confites

Tatin de chèvre au miel d'acacia, éclats de noix

Terrine de chevreuil à la Fine Champagne

Toasts briochés avec beurre de Poitou-Charentes

Vacherin Fleur de sureau – Vanille



## Poissons

Poissons et produits à base de poissons

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

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

Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°2,  
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°3,  
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

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

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

### 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

Cabillaud façon aioli, légumes croquants

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux brisures de truffes, jus acidulé, bouquet de roquette

Caviar Alverta Royal "Petrossian" (12 g), toast et crème

Caviar Alverta Royal "Petrossian" (12 g), toast et crème

Caviar Alverta Royal (12gr) toasts et crème

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), blinis et crème d'Isigny

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), blinis et crème d'Isigny

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), toasts et crème

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), toasts et crème

Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (30 g), toasts et crème d'Isigny

Club sandwich au saumon fumé "Petrossian",

Avocat, mangue fraîche, salade verte, œuf dur bio, zeste de citron vert, pommes frites

Crevettes roses de Madagascar (les 8 pièces)

Découverte du saumon fumé d'Écosse "Petrossian" (70g), toasts Poilâne

Dégustation "Petrossian" Saumon fumé d'Écosse, œufs de saumon, tarama, toasts Poilâne

Dégustation "Petrossian" Saumon fumé d'Écosse, hareng fumé, tarama, Croustissian

Dégustation "Petrossian" Saumon fumé d'Écosse, œufs de saumon sauvage, tarama,  
blinis et crème d'Isigny

Dégustation "Petrossian" Saumon fumé d'Écosse, œufs de saumon sauvage, tarama,  
toasts Poilâne et crème d'Isigny

Demi-homard à la Parisienne

Demi-homard en salade, haricots verts frais, mangue fraîche, vinaigrette au citron vert

Dos de cabillaud cuit sur peau, écrasée de pommes de terre aux herbes

Dos de cabillaud cuit sur peau, écrasée de pommes de terre aux herbes

Dos de cabillaud cuit sur peau, écrasée de pommes de terre aux herbes

Filet de bar cuit sur peau, poêlée de légumes, sauce vierge

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

Filet de cabillaud, riz pilaf

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 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

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 printanier

Hareng fumé "Petrossian", pommes de terre et rondelles d'oignon en salade

Hareng fumé "Petrossian", pommes à l'huile

Lotte rôtie en médaillon, écrasé de pomme de terre et butternut, beurre blanc citronné

Médallions de lotte rôti, polenta façon «Landaise», huile au piment d'Espelette

Médallions de lotte rôtis, vinaigrette de betterave et gratin de butternut

Mousse d'avocat, mangue fraîche crevettes rose de Madagascar marinées aux agrumes

Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto au parmesan Parmigiano Reggiano AOP, coulis de crustacés

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés

Noix de Saint-Jacques rôties, purée de céleri

Œufs de saumon "Petrossian" (50 g), toasts et crème

Œufs de saumon (50 g), toasts et crème

Œufs de saumon (50 g), toasts et crème

Œufs de saumon sauvage "Petrossian" (50 g), blinis et crème d'Isigny

Œufs de saumon sauvage "Petrossian" (50 g), toasts Poilâne et crème d'Isigny

Pâtes du jour

Pâtisserie au choix

Pavé de saumon Bömlö, fondue de poireaux, beurre blanc

Pavé de Saumon Bømlø, tombée d'épinards, sauce hollandaise aux herbes fraîches

Pavé de saumon rôti, poêlée de légumes, beurre blanc

Pavé de saumon rôti, poêlée de légumes, beurre blanc

Pêche du moment

Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°2,

6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°3,

6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°2,

8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)

Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°3,

8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)

Ravioles de homard et cabillaud aux petits légumes, crème de crustacés

Ravioles de homard et saumon aux petits légumes, crème de crustacés

Salade au saumon mariné

Saumon mariné, cœur de sucrine, salade mesclun, concombre, pommes de terre, avocat, tomate, vinaigrette citronnée

Salade d'automne au homard

fèves, sucrine, tomates grappe, éclats de marrons, homard, vinaigrette au citron vert

Salade d'été

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

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

Salade de printemps au homard haricots verts frais, sucrine, tomates, concombre, homard, vinaigrette au citron vert  
 Salade de quinoa aux herbes fraîches, gambas marinées au citron vert  
 Salade Provençale salade verte, haricots verts, tomates, poivron rouge, olives noires, oignon rouge, œuf dur bio, thon mi-cuit mariné au basilic, vinaigrette balsamique  
 Salade Royale salade verte, haricots verts, pamplemousse, tomates, pommes de terre, crabe, gambas marinées, vinaigrette d'agrumes  
 Sandwich Royal au homard Pickles de légumes, salade verte, zeste de citron vert, mayonnaise citronnée  
 Saumon fumé d'Écosse "Petrossian" et toasts Poilâne  
 Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", Tzaziki et toasts Poilâne  
 Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", salade de pommes de terre Charlotte et toasts Poilâne  
 Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", blinis et crème d'Isigny  
 Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", toasts Poilâne et crème d'Isigny  
 Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", toasts Poilâne et crème d'Isigny  
 Saumon fumé d'Écosse et toasts Poilâne  
 Tartare d'avocat et miettes de crabe royal, quenelle d'œufs Avruga  
 Tartare d'avocat et miettes de crabe, vinaigrette au citron vert  
 Tartare d'avocat, crevettes roses de Madagascar, vinaigrette au citron vert  
 Tartare d'avocat, crevettes roses de Madagascar, fine gelée à la coriandre, crème citronnée  
 Tartare de saumon, avocat et betterave, jus d'herbes fraîches  
 Tartines de saumon fumé d'Écosse "Petrossian" sur pain Poilâne  
 Tartines de saumon fumé d'Écosse sur pain Poilâne  
 Tataki de saumon au Wasabi, tuile de sésame, confinade de poivrons  
 Tataki de thon et salade de quinoa aux petits légumes et coriandre fraîche  
 Thon mariné au citron vert, salade de quinoa aux légumes et coriandre fraîche  
 Tranche de saumon fumé d'Écosse "Petrossian" (70g), toasts Poilâne  
 Verrine de Tarama "Petrossian" (100 g), toasts Poilâne  
 Verrine de Tarama "Petrossian" (100 g), toasts Poilâne  
 Verrine de tarama naturel à la truffe noire "Petrossian" (100 g), toasts Poilâne



## Arachides

Arachides et produits à base d'arachides

Coupe St-Germain Sorbet au sureau, salade de fruits, chantilly, liqueur St-Germain



## Soja

Soja et produits à base de soja

Assiette de Comté ou Camembert Normand

Assiette de rosbif\* froid et ses condiments, pommes frites et salade

Bûchette Ardéchoise

Biscuit cuillère, crème et mousse de marrons parfumées au vieux rhum de Martinique avec des éclats de marrons confits

Carpaccio de boeuf\*, copeaux de parmesan et salade de roquette

Carpaccio de boeuf\*, salade verte

Cheese cake, coulis de fruits rouges

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches

Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches

Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches

Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches

Club sandwich au suprême de volaille et bacon, pommes frites

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France



Coupe St-Germain Sorbet au sureau, salade de fruits, chantilly, liqueur St-Germain  
 Croqu'apéro jambon ou poulet tomates cerises  
 Croqu'apéro jambon, petit pot de tomates cerises  
 Croque-Madame (jambon ou poulet, œuf), salade verte  
 Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio salade verte  
 Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte  
 Croque-Monsieur (jambon ou poulet), salade verte  
 Croque-Monsieur au jambon ou poulet salade verte  
 Croque-Monsieur au jambon, salade verte  
 Crottin chaud sur pain Poilâne, salade verte  
 Crottin de Chavignol au miel et herbes de Provence sur toast Poilâne poivré, salade verte  
 Crottin froid  
 Filet de bœuf\* grillé, frites fraîches, sauce tartare  
 Gambas géante marinée au citron vert et gingembre, tagliatelles de légumes croquants aux fines herbes  
 Gâteau au chocolat  
 Macaron Infiniment chocolat Pânières ou Caramel  
 Moelleux au chocolat, glace vanille  
 Mousse au chocolat Valrhona  
 Omelette 3 saveurs, salade mélangée (jambon, fromage et fines herbes)  
 Omelette bio complète aux saveurs variées Ingrédients au choix (jambon, fromage et fines herbes)  
 Omelette bio complète aux saveurs variées, salade verte Ingrédients au choix (jambon, fromage et fines herbes)  
 Omelette bio nature  
 Omelette bio nature, salade verte  
 Pâté en croûte aux saveurs automnales, salade de mesclun, vinaigrette à l'huile de noix  
 Pâtisserie au choix  
 Poêlée de girolles et pleurotes, œuf bio mollet et jus corsé  
 Poitrine de porc fumée cuite 19 heures, lentilles vertes du Puy  
 Rosbif\* froid en chiffonnade, frites fraîches et condiments  
 Rosbif\* froid, salade verte, mayonnaise maison  
 Rosbif\* froid, salade verte, mayonnaise maison  
 Rosbif\* froid, salade verte, mayonnaise maison  
 Salade Cæsar salade romaine, filet de poulet grillé, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce Cæsar  
 Salade d'été  
 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  
 Salade d'hiver façon Landaise cœur de sucrine, haricots verts, magret séché, gésiers confits, copeaux de foie gras, champignons de Paris, vinaigrette balsamique  
 Salade de haricots verts  
 Salade de haricots verts frais, champignons de Paris, éclats de noix, échalotes, vinaigrette automnale  
 Salade Deux Magots salade verte, jambon, blanc de poulet, fromage Comté, tomate, œuf dur  
 Salade Deux Magots salade verte, jambon, volaille, fromage Comté, tomate, œuf bio dur  
 Salade Provençale salade verte, haricots verts, tomates, poivron rouge, olives noires, oignon rouge, œuf dur bio, thon mi-cuit mariné au basilic, vinaigrette balsamique  
 Salade Saint-Germain salade verte, blanc de poulet, haricots verts, raisins secs, œuf dur, sauce au curry  
 Salade Saint-Germain 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  
 Salade verte et tomates  
 Sandwich rosbif\*, tomate, salade, mayonnaise maison  
 Sélection du Fromager  
 Suprême de volaille fermière\* à la citronnelle, riz pilaf  
 Suprême de volaille fermière\* parfumé à la truffe, pomme Darphin  
 Tartare de bœuf\* Charolais, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade, pommes frites  
 Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Tartare de bœuf\* revisité façon Deux Magots ou en aller-retour, salade mesclun, frites fraîches  
Tartare de boeuf\*, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade, frites fraîches  
Tartare de boeuf\*, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade et frites fraîches  
Tarte Tatin chaude avec crème fraîche ou glace  
Tarte tatin chaude façon Deux Magots, crème fraîche ou glace vanille  
Tartine d'automne sur pain Poilâne toasté  
lard grillé, pleurotes, girolles, cerneaux de noix, salade de jeunes pousses à l'huile de noix  
Tartine italienne sur pain Poilâne  
Piperade, jambon San Daniele, copeaux de parmesan, roquette, pesto, olives noires  
Tataki de filet de boeuf, rémoulade de céleri parfumé à la truffe  
Tataki de saumon au Wasabi, tuile de sésame, confinade de poivrons  
Tataki de thon et salade de quinoa aux petits légumes et coriandre fraîche



## Lait

Lait et produits à base de lait, y compris lactose  
Aile de raie pochée, pommes vapeur, beurre blanc aux câpres  
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  
Assiette de Comté ou Camembert Normand  
Assiette de Comté ou de Camembert Normand ou de Saint-Nectaire fermier  
Assiette de Comté, de Camembert Normand ou de Saint-Nectaire fermier  
Assiette de dégustation de fromages Confiture de figues  
Assortiment de légumes du moment  
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  
Bar cuit sur peau, fenouil confit et beurre d'agrumes  
Belle entrecôte de bœuf\* de Salers (environ 350g), sauce tartare, pommes frites  
Beurre de Poitou-Charentes (15 g)  
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  
Blanquette de veau\* à l'ancienne, riz basmati  
Blanquette de veau\* Boris Vian façon Gouffé, riz basmati  
Blanquette de veau\* Boris Vian façon Gouffé, riz pilaf  
Blanquette de veau\* Primavera, riz pilaf  
Bœuf\* Bourguignon, pommes vapeur  
Bœuf\* Bourguignon, pommes vapeur  
Boule de glace au choix  
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

### Bûchette Ardéchoise

Biscuit cuillère, crème et mousse de marrons parfumées au vieux rhum de Martinique avec des éclats de marrons confits

Burger de bœuf\* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches

Burger de bœuf\* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches

Burger de bœuf\* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches

Burger de bœuf\* Charolais et lard grillé, champignons poêlés, crème à la fourme d'Ambert, frites fraîches

Burger de bœuf\* Charolais et lard grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches

Burger de bœuf\* Charolais et lard grillé, crème au Comté et tomates confites, pommes frites

Burger de bœuf\* Charolais et lard grillé, crème au Comté et tomates confites, pommes frites

Cabillaud façon aioli, légumes croquants

Café ou Chocolat Liégeois glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, Chantilly

Café ou thé gourmand (salade de fruits, mousse au chocolat, crème glacée)

Café ou thé gourmand Panacotta coulis de fruits rouges, crème brûlée, douceur du moment

Café ou thé gourmand Glace au pain d'épices de Dijon, crème à la vanille, douceur du moment

Canard et foie gras cuit en terrine, compotée d'oignons, toasts Poilâne

Carpaccio de boeuf\*, copeaux de parmesan et salade de roquette

Carpaccio de boeuf\*, salade verte

Carré d'agneau 3 côtes en croûte d'herbes, haricots verts frais au beurre

Carré d'agneau\* en croûtes d'herbes, jus au thym, haricots verts frais

Caviar Alverta Royal "Petrossian" (12 g), toast et crème

Caviar Alverta Royal "Petrossian" (12 g), toast et crème

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Caviar Alverta Royal (12gr) toasts et crème  
 Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), blinis et crème d'Isigny  
 Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), blinis et crème d'Isigny  
 Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), toasts et crème  
 Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), toasts et crème  
 Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (30 g), toasts et crème d'Isigny  
 Cheese cake, coulis de fruits rouges  
 Club sandwich au saumon fumé "Petrossian",  
 Avocat, mangue fraîche, salade verte, œuf dur bio, zeste de citron vert, pommes frites  
 Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches  
 Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches  
 Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches  
 Club sandwich au suprême de volaille et bacon, pommes frites  
 Club sandwich végétarien Légumes croquants, œuf bio, frites fraîches  
 Club sandwich végétarien de saison Légumes croquants, œuf bio, pommes frites  
 Côte de boeuf de Salers\* pour deux personnes pommes grenailles confites, poêlée de champignons  
 Côte de boeuf\* Salers pour deux personnes, pommes grenailles et poêlée de champignons  
 Côte de veau\* cuite basse température, jus au romarin, fine ratatouille  
 Côte de veau\* cuite basse température, pommes grenailles et champignons  
 Côte de veau\* épaisse "cuisson basse température", poêlée de champignons du moment,  
 purée de pommes de terre au beurre et jus corsé  
 Côte de veau\* épaisse "cuisson basse température", jus aux cèpes, purée de pommes de terre au beurre  
 Côte de veau\* rôtie, pommes grenailles confites, sauce aux morilles  
 Coupe Auguste Boulay Salade de fruits frais, yaourt glacé au Champagne Rosé, sorbet cassis  
 Coupe de glace de saison Berthillon, parfums du moment  
 Coupe de glace de saison Berthillon, parfums du moment  
 Coupe des Deux Magots glace vanille, sorbet cassis et sirop de cassis  
 Coupe St-Germain Sorbet au sureau, salade de fruits, chantilly, liqueur St-Germain  
 Crème brûlée à la vanille Bourbon  
 Crème de légumes du moment  
 Crème de légumes du moment, crème fouettée aux éclats de noisettes  
 Crème de légumes du moment, crème fouettée  
 Crème fraîche ou Chantilly  
 Croissant ou brioche  
 Croqu'apéro jambon ou poulet tomates cerises  
 Croqu'apéro jambon, petit pot de tomates cerises  
 Croque-Madame (jambon ou poulet, œuf), salade verte  
 Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio salade verte  
 Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte  
 Croque-Monsieur (jambon ou poulet), salade verte  
 Croque-Monsieur au jambon ou poulet salade verte  
 Croque-Monsieur au jambon, salade verte  
 Croques en bouche  
 Croques en bouche  
 Crottin chaud sur pain Poilâne poivré, salade verte  
 Crottin chaud sur pain Poilâne, salade verte  
 Crottin de Chavignol au miel et herbes de Provence sur toast Poilâne poivré, salade verte  
 Crottin froid  
 Crumble poire et banane, noix caramélisées, glace au chocolat noir  
 Dégustation "Petrossian" Saumon fumé d'Écosse, oeufs de saumon, tarama, toasts Poilâne  
 Dégustation "Petrossian" Saumon fumé d'Écosse, hareng fumé, tarama, Croustissian  
 Dégustation "Petrossian" Saumon fumé d'Écosse, oeufs de saumon sauvage, tarama,  
 blinis et crème d'Isigny

Dégustation "Petrossian" Saumon fumé d'Écosse, oeufs de saumon sauvage, tarama,  
toasts Poilâne et crème d'Isigny

Dégustation de fromages affinés de nos régions

Dégustation de fromages affinés de nos régions

Délice fruits rouges (en saison)

glace vanille, assortiment de fruits rouges, coulis framboises, Chantilly

Demi-homard à la Parisienne

Demi-langouste à la Parisienne

Dos de cabillaud cuit sur peau, écrasée de pommes de terre aux herbes

Dos de cabillaud cuit sur peau, écrasée de pommes de terre aux herbes

Dos de cabillaud cuit sur peau, écrasée de pommes de terre aux herbes

Dos de cabillaud en aioli, légumes pochés

Endives caramélisées au cidre, éclats de noix et crème de fourme d'Ambert

Entrecôte "normande"\* grillée (env. 350g), frites fraîches, sauce tartare

Entrecôte "normande"\* maturée poêlée (env. 350g), frites fraîches, sauce au poivre

Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 12

Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 6

Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 6

Escargots persillés en feuilleté, crème d'ail doux

Faisselle nature, sucre ou coulis

Faisselle sucre ou crème

Faisselle sucre ou crème

Faisselle sucre, crème ou coulis

Faisselle sucre, crème ou coulis

Faisselle sucre, crème ou coulis

Faux-filet de veau\*, écrasé de pommes de terre, jus au thym

Faux-filet de veau\*, gratin Dauphinois, jus corsé

Feuilleté de foie gras poêlé et poires caramélisées, glace de Porto

Filet d'agneau\* rôti, légumes printaniers, jus à la sauge

Filet de bar cuit sur peau, poêlée de légumes, sauce vierge

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

Filet de boeuf\* à la plancha, sauce aux morilles, gratin Dauphinois

Filet de bœuf\* à la plancha, pommes grenailles confites, sauce périgourdine

Filet de bœuf\* en brochettes, frites fraîches, sauce poivre

Filet de bœuf\* grillé, frites fraîches, sauce tartare

Filet de bœuf\* poêlé à la truffe, pommes fondantes

Filet de bœuf\* poêlé parfumé à la truffe, gratin dauphinois

Filet de boeuf\* poêlé, sauce périgourdine, pomme Anna parfumée à la truffe

Filet de bœuf\* poêlé, frites fraîches, sauce périgourdine

Filet de bœuf\* poêlé, sauce au poivre, gratin Dauphinois

Filet de bœuf\* poêlé, sauce périgourdine, pommes grenaille en persillade

Filet de bœuf\* poêlé, sauce à la fourme d'Ambert, gratin dauphinois

Filet de bœuf\* poêlé, sauce aux trois poivres, pommes grenailles

Filet de bœuf\* rôti, frites fraîches, émulsion froide à l'estragon

Filet de boeuf\* rôti, frites fraîches, sauce au poivre

Filet de bœuf\*, sauce au poivre vert, frites fraîches

Filet de cabillaud, riz pilaf

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 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

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Filet mignon de biche rôti, mousseline de céleri et purée de marron, sauce poivrade  
 Filet mignon de biche rôti, sauce poivrade, purée de céleri et éclats de marron  
 Filets de sole façon meunière, cassolette de légumes d'hiver  
 Filets de sole façon meunière, riz pilaf  
 Foie gras de canard (50g), Toasts de pain Poilâne  
 Fontainebleau à la myrtille, coulis de fruits rouges  
 Fraises ou framboises Melba (en saison)  
 glace vanille, fraises ou framboises selon marché, Chantilly

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 aux asperges vertes et parmesan Parmigiano Reggiano  
 Gambas rôties, risotto printanier  
 Gaspacho de tomates, sorbet basilic, croûtons à l'ail  
 Gaspacho de tomates, sorbet basilic, croûtons à l'ail  
 Gaspacho et salpicons de légumes, crème fouettée au basilic, croûtons aillés

Gâteau au chocolat  
 Glace café Kahlúa  
 Le Classique  
 Boisson chaude au choix  
 (Café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou Chocolat à l'ancienne)  
 Croissant et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Le Complet  
 Boisson chaude au choix  
 (café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)  
 La sélection du boulanger : une viennoiserie et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g) confiture artisanale ou miel  
 Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)

Le Croque-Monsieur des Deux Magots au jambon ou poulet, salade verte  
 Le Croque-Monsieur des Deux Magots au jambon ou poulet, salade verte

Le Petit Brunch Jean-Paul Sartre  
 Boisson chaude au choix renouvelable une fois  
 (café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)  
 La sélection du boulanger : une viennoiserie ou tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g) confiture artisanale ou miel  
 Œufs bio brouillés en cocotte, saucisse de volaille au Pitacou, Comté 16 mois  
 Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)  
 Salade de fruits (en saison) ou yaourt

Le Petit Déjeuner Hemingway  
 Boisson chaude au choix renouvelable une fois  
 (café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)  
 Œufs sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte, accompagnés d'une tartine avec  
 beurre de Poitou-Charentes (15 g)  
 Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)  
 Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Le Petit Déjeuner Hemingway  
 Boisson chaude au choix renouvelable une fois  
 (café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)  
 Œufs bio au choix (sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte) et tartines avec beurre  
 de Poitou-Charentes (15 g)  
 Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)  
 Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Le Petit Déjeuner JP Sartre  
 Boisson chaude au choix renouvelable une fois  
 (café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)  
 La corbeille du boulanger : deux viennoiseries et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g), confiture artisanale ou miel  
 Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)  
 Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Le Trio : jambon, Comté, tomate  
 Macaron Infiniment chocolat Pânières ou Caramel  
 Magret de canard\* aux fruits rouges, purée de potimarron et éclats de marrons  
 Magret de canard\* cuit plancha, purée de pommes de terre au beurre parfumé à la truffe

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Magret de canard\* du Sud-Ouest aux fruits rouges, gratin de potimarron  
Magret de canard\* façon Rossini, gratin de potimarron et tuile de parmesan  
Magret de canard\* rôti, pommes grenailles et fricassée de champignons  
Médaille de volaille fermière, risotto aux légumes d'automne  
Médailles de lotte rôti, polenta façon «Landaise», huile au piment d'Espelette  
Médailles de lotte rôtis, vinaigrette de betterave et gratin de butternut  
Melon à l'Italienne  
Mille-feuille de chèvre et légumes grillés  
Millefeuille de foie gras de canard, pain d'épice et poire caramélisée à la cannelle  
Millefeuille de légumes grillés et chèvre chaud  
Millefeuille de tomate et chèvre frais  
Moelleux au chocolat, glace vanille  
Mousse au chocolat Valrhona  
Mousse d'avocat, mangue fraîche crevettes rose de Madagascar marinées aux agrumes  
Muffin du moment, crème glacée à la vanille  
Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto au parmesan Parmigiano Reggiano AOP, coulis de crustacés  
Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés  
Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés  
Noix de Saint-Jacques rôties, risotto parfumé à la truffe  
Noix de Saint-Jacques rôties, purée de céleri  
Œufs bio brouillés  
Œufs bio brouillés aux cèpes  
Œufs bio brouillés parfumés à la truffe  
Œufs bio brouillés parfumés à la truffe d'été  
Œufs bio cocotte aux lardons et chèvre  
Œufs bio sur le plat  
Œufs bio sur le plat au bacon ou au jambon  
Œufs de saumon "Petrossian" (50 g), toasts et crème  
Œufs de saumon (50 g), toasts et crème  
Œufs de saumon (50 g), toasts et crème  
Œufs de saumon sauvage "Petrossian" (50 g), blinis et crème d'Isigny  
Œufs de saumon sauvage "Petrossian" (50 g), toasts Poilâne et crème d'Isigny  
Œufs sur le plat  
Œufs sur le plat au bacon ou au jambon  
Oignon entier confit, jus de bœuf, crème de fromage et croûtons à l'ail  
Oignon entier confit, jus de bœuf, crème de fromage et croûtons à l'ail  
Omelette 3 saveurs, salade mélangée (jambon, fromage et fines herbes)  
Omelette bio aux cèpes, salade verte  
Omelette bio complète aux saveurs variées Ingrédients au choix (jambon, fromage et fines herbes)  
Omelette bio complète aux saveurs variées, salade verte Ingrédients au choix (jambon, fromage et fines herbes)  
Omelette bio nature  
Omelette bio nature, salade verte  
Omelette bio printanière Herbes et champignons poêlés, copeaux de Parmesan  
Pain aux raisins ou pain au chocolat  
Panier de crudités à croquer, crème blanches aux herbes  
Pâté en croûte aux pistaches, mesclun de jeunes pousses  
Pâté en croûte aux pistaches, mesclun de jeunes pousses  
Pâté en croûte aux saveurs automnales, salade de mesclun, vinaigrette à l'huile de noix  
Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons  
Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons  
Pâtes du jour  
Pâtisserie au choix  
Pavé de saumon Bömlo, fondue de poireaux, beurre blanc

Pavé de Saumon Bømlo, tombée d'épinards, sauce hollandaise aux herbes fraîches

Pavé de saumon cuit à la plancha, poêlée de légumes, beurre blanc à l'oseille

Pavé de saumon rôti, poêlée de légumes, beurre blanc

Pavé de saumon rôti, poêlée de légumes, beurre blanc

Planche de charcuterie Auvergnate (petit pot de rilette, saucisse sèche, tranches de saucisson, jambon de pays)

Planche mixte de charcuterie et fromages d'Auvergne (saucisse sèche, jambon de pays, fromages)

Planche mixte de charcuterie et fromages d'Auvergne (saucisson, jambon de pays, fromages)

Planche mixte de charcuterie et fromages d'Auvergne (saucisse sèche, jambon de pays, fromages)

Poêlée de champignons, émulsion de Comté AOC 24 mois Oeuf bio mollet

Poêlée de girolles et pleurotes, œuf bio mollet et jus corsé

Poêlée de girolles, pleurotes et champignons de saison, jus de veau, jambon San Daniele

Poireaux mimosa et crème acidulée

Poireaux mimosa et crème acidulée

Poitrine de porc fumée cuite 19 heures, lentilles vertes du Puy

Portion de fromage

Pot-au-feu\* et légumes du moment

Pot-au-feu\* et légumes du moment

Profiteroles à la vanille Bourbon, chocolat des Deux Magots à l'ancienne

Ravioles de homard et cabillaud aux petits légumes, crème de crustacés

Ravioles de homard et saumon aux petits légumes, crème de crustacés

Risotto de volaille fermière\* à la crème de morilles

Risotto de volaille fermière\* à la crème de morilles

Rosbif\* froid en chiffonnade, frites fraîches et condiments

Salade Cæsar salade romaine, filet de poulet grillé, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce Cæsar

Salade d'automne au homard

fèves, sucrine, tomates grappe, éclats de marrons, homard, vinaigrette au citron vert

Salade d'été cœur de sucrine, haricots verts frais, olives noires, feta marinée, melon, jambon San Daniele, vinaigrette balsamique

Salade d'été

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

Salade d'hiver façon Landaise cœur de sucrine, haricots verts, magret séché, gésiers confits, copeaux de foie gras, champignons de Paris, vinaigrette balsamique

Salade de lentilles et saumon fumé, Croustissian

Salade de lentilles vertes du Puy aux lardons, œuf bio mollet

Salade de printemps

Cœur de sucrine, haricots verts, jambon San Daniele, asperges vertes, tomates grappes, champignons de Paris, copeaux de Parmesan Parmigiano Reggiano

Salade de quinoa aux herbes fraîches, gambas marinées au citron vert

Salade de tomates, mozzarella di bufala, basilic

Salade Deux Magots salade verte, jambon, blanc de poulet, fromage Comté, tomate, œuf dur

Salade Deux Magots salade verte, jambon, volaille, fromage Comté, tomate, œuf bio dur

Salade Royale salade verte, haricots verts, pamplemousse, tomates, pommes de terre, crabe, gambas marinées, vinaigrette d'agrumes

Salade Saint-Germain salade verte, blanc de poulet, haricots verts, raisins secs, œuf dur, sauce au curry

Salade Saint-Germain 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

Sandwich jambon au torchon

Sandwich jambon San Daniele

Sandwich mixte : jambon, Comté

Sandwich Royal au homard Pickles de légumes, salade verte, zeste de citron vert, mayonnaise citronnée

Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", blinis et crème d'Isigny

Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", toasts Poilâne et crème d'Isigny

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France



Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", toasts Poilâne et crème d'Isigny  
 Saumon fumé d'Écosse et toasts Poilâne  
 Sélection de fromages affinés de nos régions  
 Sélection de fromages affinés de nos régions  
 Sélection du Fromager  
 Souris d'agneau braisée au thym, petits légumes  
 Souris d'agneau braisée au thym, petits légumes  
 Supplément boule de glace Berthillon au choix  
 Suprême de Chapon farci aux champignons, purée de pommes de terre au beurre parfumée à la truffe  
 Suprême de chapon fermier\* aux morilles, risotto de pâtes perlées au parmesan parmigiano reggiano  
 Suprême de chapon fermier\* aux morilles, trilogie de purées au céleri, pommes de terre et butternut aux éclats de marron  
 Suprême de volaille fermière\* à la citronnelle, riz pilaf  
 Suprême de volaille fermière\* aux morilles, purée à l'huile d'olive  
 Suprême de volaille fermière\* farci aux herbes fraîches, purée à l'huile d'olive  
 Suprême de volaille fermière\* mariné au romarin et son beurre, poêlée de légumes provençaux  
 Suprême de volaille fermière\* parfumé à la truffe, pomme Darphin  
 Suprême de volaille fermière\* parfumé à la truffe, riz pilaf  
 Suprême de volaille fermière\* rôti, jus crémé à la graine de moutarde, poêlée de légumes  
 Suprême de volaille fermière\* rôti, purée de pommes de terre aux cébettes,  
 beurre blanc au thym et citron  
 Suprême de volaille\* à la plancha, écrasée de pommes de terre  
 Tartare de bœuf\* Charolais au couteau "façon Deux Magots" crumble d'herbes, pommes frites et salade verte  
 Tartare de bœuf\* Charolais, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade, pommes frites  
 Tarte Tatin chaude avec crème fraîche ou glace  
 Tarte tatin chaude façon Deux Magots, crème fraîche ou glace vanille  
 Tartine d'automne sur pain Poilâne toasté  
 lard grillé, pleurotes, girolles, cerneaux de noix, salade de jeunes pousses à l'huile de noix  
 Tartine d'hiver façon "truffade" Pain Poilâne toasté, compotée d'oignons, pommes de terre, lardons, tomme fraîche,  
 noix de muscade  
 Tartine végétarienne sur pain Poilâne  
 Tartine végétarienne sur pain Poilâne Confinade de tomates confites, asperge verte, copeaux de Parmesan, œuf dur bio  
 Tartines avec beurre de Poitou-Charentes  
 Tartines de jambon San Daniele sur pain Poilâne  
 Tartines de saumon fumé d'Écosse "Petrossian" sur pain Poilâne  
 Tartines de saumon fumé d'Écosse sur pain Poilâne  
 Tartines, beurre de Poitou-Charentes, confiture  
 Tataki de filet de boeuf, rémoulade de céleri parfumé à la truffe  
 Tataki de saumon au Wasabi, tuile de sésame, confinade de poivrons  
 Tataki de thon et salade de quinoa aux petits légumes et coriandre fraîche  
 Tatin d'endives et fourme d'Ambert, éclats de noix  
 Tatin de butternut et patate douce à la crème de Comté, magret fumé et éclats de noix, salade de roquette et tomates confites  
 Tatin de chèvre au miel d'acacia, éclats de noix  
 Terrine de chevreuil à la Fine Champagne  
 Terrine de faisan aux pistaches, confiture d'oignons rouges  
 Thon mariné au citron vert, salade de quinoa aux légumes et coriandre fraîche  
 Toasts briochés avec beurre de Poitou-Charentes  
 Tomato Coeur de Boeuf et Burrata, pistou  
 Turbot cuit sur peau, légumes poêlés, beurre blanc au citron  
 Vacherin Fleur de sureau – Vanille  
 Velouté de butternut, crème fouettée aux éclats de noisettes  
 Velouté de cèpes, crème fouettée et éclats de noisettes torréfiées  
 Yaourt glacé California Bliss (0% M.G), parfum rose-fraise, coulis de fruits rouges, framboises fraîches  
 Yaourt glacé California Bliss (0% M.G), parfum rose-fraise, coulis de fruits rouges, framboises fraîches

Yaourt glacé Champagne Rosé 0% M.G vegan, coulis de fruits rouges  
Yoghourt nature



## Fruits à coques

Fruits à coques : amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, de pécan, de macadamia, du Brésil, du Queensland et produits à base de ces fruits

Bar cuit à la plancha, légumes printaniers, sauce vierge

Bar cuit sur peau, confinade de légumes provençaux, sauce vierge

Bûchette Ardéchoise

Biscuit cuillière, crème et mousse de marrons parfumées au vieux rhum de Martinique avec des éclats de marrons confits

Café ou thé gourmand (salade de fruits, mousse au chocolat, crème glacée)

Café ou thé gourmand Panacotta coulis de fruits rouges, crème brûlée, douceur du moment

Cheese cake, coulis de fruits rouges

Coupe de glace de saison Berthillon, parfums du moment

Coupe St-Germain Sorbet au sureau, salade de fruits, chantilly, liqueur St-Germain

Crème de légumes du moment, crème fouettée aux éclats de noisettes

Crème de légumes du moment, crème fouettée

Crumble poire et banane, noix caramélisées, glace au chocolat noir

Endives caramélisées au cidre, éclats de noix et crème de fourme d'Ambert

Filet mignon de biche rôti, mousseline de céleri et purée de marron, sauce poivrade

Filet mignon de biche rôti, sauce poivrade, purée de céleri et éclats de marron

Gambas rôties, risotto printanier

Gâteau au chocolat

Le Classique

Boisson chaude au choix

(Café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou Chocolat à l'ancienne)

Croissant et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Le Complet

Boisson chaude au choix

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

La sélection du boulanger : une viennoiserie et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g) confiture artisanale ou miel

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)

Le Petit Déjeuner Hemingway

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte, accompagnés d'une tartine avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Le Petit Déjeuner Hemingway

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

Œufs bio au choix (sur le plat au bacon ou au jambon, omelette nature, au jambon, au fromage ou mixte) et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g)

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (20 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Le Petit Déjeuner JP Sartre

Boisson chaude au choix renouvelable une fois

(café, double espresso, café filtre, café crème, cappuccino, thé Dammann ou chocolat à l'ancienne)

La corbeille du boulanger : deux viennoiseries et tartines avec beurre de Poitou-Charentes (15 g), confiture artisanale ou miel

Jus de fruits pressés (orange ou pamplemousse) (25 cl)

Yoghourt nature ou salade de fruits (en saison)

Macaron Infiniment chocolat Païneras ou Caramel

Magret de canard\* aux fruits rouges, purée de potimarron et éclats de marrons

Mille-feuille de chèvre et légumes grillés

Millefeuille de légumes grillés et chèvre chaud  
 Millefeuille de tomate et chèvre frais  
 Moelleux au chocolat, glace vanille  
 Mousse au chocolat Valrhona  
 Muffin du moment, crème glacée à la vanille  
 Pain aux raisins ou pain au chocolat  
 Pâté en croûte aux saveurs automnales, salade de mesclun, vinaigrette à l'huile de noix  
 Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons  
 Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons  
 Pâtisserie au choix  
 Salade d'automne  
 Sucrine, haricots verts frais, champignons de Paris, tomates, copeaux de foie gras de canard, magret fumé, abricots secs, éclats de noix  
 Salade d'automne au homard  
 fèves, sucrine, tomates grappe, éclats de marrons, homard, vinaigrette au citron vert  
 Salade d'hiver  
 cœur de sucrine, endives émincées, cerneaux de noix, raisins secs, champignons de Paris, pomme golden, fourme d'Ambert et jambon San Daniele  
 Salade de haricots verts frais, champignons de Paris, éclats de noix, échalotes, vinaigrette automnale  
 Salade de lentilles et saumon fumé, Croustissian  
 Salade de lentilles vertes du Puy aux lardons, œuf bio mollet  
 Salade Périgourdine  
 Sucrine, haricots verts, abricots moelleux, cerneaux de noix, raisins secs, magret fumé, copeaux de foie gras de canard mi-cuit  
 Suprême de chapon fermier\* aux morilles, trilogie de purées au céleri, pommes de terre et butternut aux éclats de marron  
 Tarte Tatin chaude avec crème fraîche ou glace  
 Tarte tatin chaude façon Deux Magots, crème fraîche ou glace vanille  
 Tartine d'automne sur pain Poilâne toasté  
 lard grillé, pleurotes, girolles, cerneaux de noix, salade de jeunes pousses à l'huile de noix  
 Tatin d'endives et fourme d'Ambert, éclats de noix  
 Tatin de butternut et patate douce à la crème de Comté, magret fumé et éclats de noix, salade de roquette et tomates confites  
 Tatin de chèvre au miel d'acacia, éclats de noix  
 Terrine de chevreuil à la Fine Champagne  
 Terrine de faisan aux pistaches, confiture d'oignons rouges  
 Velouté de butternut, crème fouettée aux éclats de noisettes



## Céleri

### Céleri et produits à base de céleri

Aile de raie pochée, pommes vapeur, beurre blanc aux câpres  
 Aile de raie pochée, pommes vapeur, beurre blanc aux câpres  
 Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°2, 4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)  
 Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°3, 4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)  
 Blanc de turbot rôti, sauce mousseline, écrasée de pommes de terre à la truffe  
 Blanquette de veau\* à l'ancienne, riz basmati  
 Blanquette de veau\* Boris Vian façon Gouffé, riz basmati  
 Blanquette de veau\* Boris Vian façon Gouffé, riz pilaf  
 Blanquette de veau\* Primavera, riz pilaf  
 Bœuf\* Bourguignon, pommes vapeur  
 Bœuf\* Bourguignon, pommes vapeur

Cabillaud façon aioli, légumes croquants  
Canard et foie gras cuit en terrine, compotée d'oignons, toasts Poilâne  
Carré d'agneau 3 côtes en croûte d'herbes, haricots verts frais au beurre  
Carré d'agneau\* en croûtes d'herbes, jus au thym, haricots verts frais  
Côte de veau\* cuite basse température, jus au romarin, fine ratatouille  
Côte de veau\* cuite basse température, pommes grenailles et champignons  
Côte de veau\* épaisse "cuisson basse température", poêlée de champignons du moment,  
purée de pommes de terre au beurre et jus corsé  
Côte de veau\* épaisse "cuisson basse température", jus aux cèpes, purée de pommes de terre au beurre  
Côte de veau\* rôtie, pommes grenailles confites, sauce aux morilles  
Coupe St-Germain Sorbet au sureau, salade de fruits, chantilly, liqueur St-Germain  
Crème de légumes du moment  
Crème de légumes du moment, crème fouettée aux éclats de noisettes  
Crème de légumes du moment, crème fouettée  
Crevettes roses de Madagascar (les 8 pièces)  
Demi-homard à la Parisienne  
Demi-homard en salade, haricots verts frais, mangue fraîche, vinaigrette au citron vert  
Demi-langouste à la Parisienne  
Dos de cabillaud en aioli, légumes pochés  
Entrecôte "normande"\* maturée poêlée (env. 350g), frites fraîches, sauce au poivre  
Escargots persillés en feuilleté, crème d'ail doux  
Faux-filet de veau\*, écrasé de pommes de terre, jus au thym  
Faux-filet de veau\*, gratin Dauphinois, jus corsé  
Feuilleté de foie gras de canard et sa poire caramélisée  
Feuilleté de foie gras poêlé et poire caramélisée  
Feuilleté de foie gras poêlé et poires caramélisées, glace de Porto  
Filet d'agneau\* rôti, légumes printaniers, jus à la sauge  
Filet de bœuf\* à la plancha, sauce aux morilles, gratin Dauphinois  
Filet de bœuf\* à la plancha, pommes grenailles confites, sauce périgourdine  
Filet de bœuf\* en brochettes, frites fraîches, sauce poivre  
Filet de bœuf\* poêlé à la truffe, pommes fondantes  
Filet de bœuf\* poêlé parfumé à la truffe, gratin dauphinois  
Filet de bœuf\* poêlé, sauce périgourdine, pomme Anna parfumée à la truffe  
Filet de bœuf\* poêlé, frites fraîches, sauce périgourdine  
Filet de bœuf\* poêlé, sauce au poivre, gratin Dauphinois  
Filet de bœuf\* poêlé, sauce périgourdine, pommes grenaille en persillade  
Filet de bœuf\* poêlé, sauce à la fourme d'Ambert, gratin dauphinois  
Filet de bœuf\* poêlé, sauce aux trois poivres, pommes grenailles  
Filet de bœuf\* rôti, frites fraîches, émulsion froide à l'estragon  
Filet de bœuf\* rôti, frites fraîches, sauce au poivre  
Filet de bœuf\*, sauce au poivre vert, frites fraîches  
Filet de cabillaud, riz pilaf  
Filet mignon de biche rôti, mousseline de céleri et purée de marron, sauce poivrade  
Filet mignon de biche rôti, sauce poivrade, purée de céleri et éclats de marron  
Filets de sole façon meunière, riz pilaf  
Friton de canard en terrine, salade de roquette et oignons rouges confits  
Gambas rôties, risotto de légumes, coulis de crustacés  
Gambas rôties, risotto aux asperges vertes et parmesan Parmigiano Reggiano  
Gambas rôties, risotto printanier  
Gaspacho de tomates, sorbet basilic, croûtons à l'ail  
Gaspacho de tomates, sorbet basilic, croûtons à l'ail  
Gaspacho et salpicons de légumes, sorbet basilic  
Hareng fumé "Petrossian", pommes à l'huile

Magret de canard\* aux fruits rouges, purée de potimarron et éclats de marrons  
Magret de canard\* cuit plancha, purée de pommes de terre au beurre parfumé à la truffe  
Magret de canard\* du Sud-Ouest aux fruits rouges, gratin de potimarron  
Magret de canard\* façon Rossini, gratin de potimarron et tuile de parmesan  
Magret de canard\* rôti, pommes grenailles et fricassée de champignons  
Médaille de volaille fermière, risotto aux légumes d'automne  
Médailles de lotte rôti, polenta façon «Landaise», huile au piment d'Espelette  
Médailles de lotte rôtis, vinaigrette de betterave et gratin de butternut  
Millefeuille de foie gras de canard, pain d'épice et poire caramélisée à la cannelle  
Mousse d'avocat, mangue fraîche crevettes rose de Madagascar marinées aux agrumes  
Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto au parmesan Parmigiano Reggiano AOP, coulis de crustacés  
Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés  
Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés  
Noix de Saint-Jacques rôties, purée de céleri  
Œufs bio durs, mayonnaise parfumée à la truffe, céleri rémoulade  
Œufs mayonnaise parfumée à la truffe  
Oignon entier confit, jus de bœuf, crème de fromage et croûtons à l'ail  
Oignon entier confit, jus de bœuf, crème de fromage et croûtons à l'ail  
Panier de crudités à croquer, crème blanches aux herbes  
Pâté en croûte aux pistaches, mesclun de jeunes pousses  
Pâté en croûte aux pistaches, mesclun de jeunes pousses  
Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons  
Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons  
Pâtes du jour  
Pavé de saumon Bömlo, fondue de poireaux, beurre blanc  
Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°2,  
6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)  
Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°3,  
6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)  
Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°2,  
8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)  
Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°3,  
8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)  
Poêlée de champignons, émulsion de Comté AOC 24 mois Oeuf bio mollet  
Poêlée de girolles et pleurotes, œuf bio mollet et jus corsé  
Poêlée de girolles, pleurotes et champignons de saison, jus de veau, jambon San Daniele  
Poitrine de porc fumée cuite 19 heures, lentilles vertes du Puy  
Pot-au-feu\* et légumes du moment  
Pot-au-feu\* et légumes du moment  
Ravioles de homard et cabillaud aux petits légumes, crème de crustacés  
Ravioles de homard et saumon aux petits légumes, crème de crustacés  
Risotto de volaille fermière\* à la crème de morilles  
Risotto de volaille fermière\* à la crème de morilles  
Salade d'automne au homard  
fèves, sucrine, tomates grappe, éclats de marrons, homard, vinaigrette au citron vert  
Salade d'été au homard  
Haricots verts frais, sucrine, tomates, avocat, mangue fraîche, demi-homard, vinaigrette au citron vert  
Salade d'hiver façon Landaise cœur de sucrine, haricots verts, magret séché, gésiers confits, copeaux de foie gras,  
champignons de Paris, vinaigrette balsamique  
Salade de lentilles et saumon fumé, Croustissian  
Salade de lentilles vertes du Puy aux lardons, œuf bio mollet  
Salade de printemps au homard haricots verts frais, sucrine, tomates, concombre, homard, vinaigrette au citron vert  
Salade de quinoa aux herbes fraîches, gambas marinées au citron vert  
Sandwich Royal au homard Pickles de légumes, salade verte, zeste de citron vert, mayonnaise citronnée

## Sélection du Fromager

Souris d'agneau braisée au thym, petits légumes

Souris d'agneau braisée au thym, petits légumes

Suprême de Chapon farci aux champignons, purée de pommes de terre au beurre parfumée à la truffe

Suprême de chapon fermier\* aux morilles, risotto de pâtes perlées au parmesan parmigiano reggiano

Suprême de chapon fermier\* aux morilles, trilogie de purées au céleri, pommes de terre et butternut aux éclats de marron

Suprême de volaille fermière\* à la citronnelle, riz pilaf

Suprême de volaille fermière\* aux morilles, purée à l'huile d'olive

Suprême de volaille fermière\* farci aux herbes fraîches, purée à l'huile d'olive

Suprême de volaille fermière\* mariné au romarin et son beurre, poêlée de légumes provençaux

Suprême de volaille fermière\* parfumé à la truffe, pomme Darphin

Suprême de volaille fermière\* parfumé à la truffe, riz pilaf

Suprême de volaille fermière\* rôti, jus crémé à la graine de moutarde, poêlée de légumes

Suprême de volaille fermière\* rôti, purée de pommes de terre aux cébettes,  
beurre blanc au thym et citron

Suprême de volaille\* à la plancha, écrasée de pommes de terre

Tartare d'avocat et miettes de crabe royal, quenelle d'œufs Avruga

Tartare d'avocat et miettes de crabe, vinaigrette au citron vert

Tartare d'avocat, crevettes roses de Madagascar, vinaigrette au citron vert

Tartare d'avocat, crevettes roses de Madagascar, fine gelée à la coriandre, crème citronnée

Tartine d'hiver façon "truffade" Pain Poilâne toasté, compotée d'oignons, pommes de terre, lardons, tomme fraîche,  
noix de muscade

Tataki de saumon au Wasabi, tuile de sésame, confinade de poivrons

Tataki de thon et salade de quinoa aux petits légumes et coriandre fraîche

Terrine de chevreuil à la Fine Champagne

Terrine de faisan aux pistaches, confiture d'oignons rouges

Thon mariné au citron vert, salade de quinoa aux légumes et coriandre fraîche

Velouté de butternut, crème fouettée aux éclats de noisettes

Velouté de cèpes, crème fouettée et éclats de noisettes torréfiées



## Moutarde

Moutarde et produits à base de moutarde

Asperges blanches servies tièdes, vinaigrette

Asperges blanches, vinaigrette crémée acidulée, ciboulette fraîche

Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°2,  
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°3,  
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Assiette de rosbif\* froid et ses condiments, pommes frites et salade

Bar cuit sur peau, confinade de légumes provençaux, sauce vierge

Belle entrecôte de bœuf\* de Salers (environ 350g), sauce tartare, pommes frites  
Bulots (env. 300g)

Burger de bœuf\* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches

Burger de bœuf\* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches

Burger de bœuf\* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches

Carpaccio de noix de Saint-Jacques au yuzu, jus acidulé, bouquet de roquette

Club sandwich au saumon fumé "Petrossian",

Avocat, mangue fraîche, salade verte, œuf dur bio, zeste de citron vert, pommes frites

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches

Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches  
 Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches  
 Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches  
 Club sandwich au suprême de volaille et bacon, pommes frites  
 Club sandwich au suprême de volaille et pastrami, sauce tartare, pommes frites  
 Club sandwich au suprême de volaille et pastrami, œuf bio dur, sauce tartare, pommes frites  
 Club sandwich végétarien Légumes croquants, œuf bio, frites fraîches  
 Club sandwich végétarien de saison Légumes croquants, œuf bio, pommes frites  
 Coupe St-Germain Sorbet au sureau, salade de fruits, chantilly, liqueur St-Germain  
 Crevettes roses de Madagascar (les 8 pièces)  
 Demi-homard à la Parisienne  
 Demi-homard en salade, haricots verts frais, mangue fraîche, vinaigrette au citron vert  
 Demi-langouste à la Parisienne  
 Dos de cabillaud en aioli, légumes pochés  
 Entrecôte "normande"\* grillée (env. 350g), frites fraîches, sauce tartare  
 Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 12  
 Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 6  
 Filet de bœuf\* grillé, frites fraîches, sauce tartare  
 Filet de Saint-pierre rôti, salade de courgettes, mayonnaise au basilic  
 Foie gras de canard (50g), Toasts de pain Poilâne  
 Gaspacho de tomates, sorbet basilic, croûtons à l'ail  
 Gaspacho de tomates, sorbet basilic, croûtons à l'ail  
 Le Trio : jambon, Comté, tomate  
 Melon à l'Italienne  
 Œufs bio durs, mayonnaise parfumée à la truffe, céleri rémoulade  
 Œufs durs bio, mayonnaise mimosa et ciboulette fraîche  
 Œufs mayonnaise parfumée à la truffe  
 Panier de crudités à croquer, crème blanches aux herbes  
 Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons  
 Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons  
 Pâtes du jour  
 Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°2,  
 6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)  
 Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°3,  
 6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)  
 Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°2,  
 8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)  
 Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°3,  
 8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)  
 Poireaux mimosa et crème acidulée  
 Poireaux mimosa et crème acidulée  
 Poitrine de porc fumée cuite 19 heures, lentilles vertes du Puy  
 Pot-au-feu\* et légumes du moment  
 Pot-au-feu\* et légumes du moment  
 Rosbif\* froid en chiffonnade, frites fraîches et condiments  
 Rosbif\* froid, salade verte, mayonnaise maison  
 Rosbif\* froid, salade verte, mayonnaise maison  
 Rosbif\* froid, salade verte, mayonnaise maison  
 Salade Cæsar salade romaine, filet de poulet grillé, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce Cæsar  
 Salade d'hiver façon Landaise cœur de sucrine, haricots verts, magret séché, gésiers confits, copeaux de foie gras,  
 champignons de Paris, vinaigrette balsamique  
 Salade de printemps  
 Cœur de sucrine, haricots verts, jambon San Daniele, asperges vertes, tomates grappes, champignons de Paris, copeaux de  
 Parmesan Parmigiano Reggiano

Salade Deux Magots salade verte, jambon, blanc de poulet, fromage Comté, tomate, œuf dur  
 Salade Deux Magots salade verte, jambon, volaille, fromage Comté, tomate, œuf bio dur  
 Salade fraîcheur, demi œuf dur bio, vinaigrette balsamique  
 Salade Royale salade verte, haricots verts, pamplemousse, tomates, pommes de terre, crabe, gambas marinées, vinaigrette d'agrumes  
 Salade Saint-Germain salade verte, blanc de poulet, haricots verts, raisins secs, œuf dur, sauce au curry  
 Salade Saint-Germain 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  
 Sandwich jambon au torchon  
 Sandwich jambon San Daniele  
 Sandwich mixte : jambon, Comté  
 Sandwich rosbif\*, tomate, salade, mayonnaise maison  
 Sandwich Royal au homard Pickles de légumes, salade verte, zeste de citron vert, mayonnaise citronnée  
 Suprême de volaille fermière\* rôti, jus crémé à la graine de moutarde, poêlée de légumes  
 Tartare d'avocat et miettes de crabe royal, quenelle d'œufs Avruga  
 Tartare d'avocat et miettes de crabe, vinaigrette au citron vert  
 Tartare de bœuf\* Charolais au couteau "façon Deux Magots" crumble d'herbes, pommes frites et salade verte  
 Tartare de bœuf\* Charolais, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade, pommes frites  
 Tartare de bœuf\* revisité façon Deux Magots ou en aller-retour, salade mesclun, frites fraîches  
 Tartare de boeuf\*, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade, frites fraîches  
 Tartare de boeuf\*, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade et frites fraîches  
 Tataki de saumon au Wasabi, tuile de sésame, confinade de poivrons  
 Terrine de chevreuil à la Fine Champagne



### Sésame

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame  
 Coupe St-Germain Sorbet au sureau, salade de fruits, chantilly, liqueur St-Germain  
 Tataki de saumon au Wasabi, tuile de sésame, confinade de poivrons



### Sulfites

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2 total)

Asperges blanches servies tièdes, vinaigrette  
 Asperges blanches, vinaigrette crémée acidulée, ciboulette fraîche  
 Assiette de Comté ou Camembert Normand  
 Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°2, 4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)  
 Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°3, 4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)  
 Assiette de rosbif\* froid et ses condiments, pommes frites et salade  
 Belle entrecôte de bœuf\* de Salers (environ 350g), sauce tartare, pommes frites  
 Blanc de turbot poêlé, légumes anciens glacés, sauce mousseline parfumée à la truffe  
 Bœuf\* Bourguignon, pommes vapeur  
 Bœuf\* Bourguignon, pommes vapeur  
 ■ Bordeaux AOC Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild  
 ■ Bourgogne-Tonnerre AOC Dom. de Marsoif (Chardonnay)  
 ■ Bourgueil AOC Domaine Breton  
 Burger de bœuf\* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches



Burger de bœuf\* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches  
Burger de bœuf\* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches  
Burger de bœuf\* Charolais et lard grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches  
Burger de bœuf\* Charolais et lard grillé, crème au Comté et tomates confites, pommes frites  
Burger de bœuf\* Charolais et lard grillé, crème au Comté et tomates confites, pommes frites

Cabillaud façon aioli, légumes croquants

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014

Canard et foie gras cuit en terrine, compotée d'oignons, toasts Poilâne

Carpaccio de boeuf\*, copeaux de parmesan et salade de roquette

Carpaccio de boeuf\*, salade verte

Carpaccio de noix de Saint-Jacques au yuzu, jus acidulé, bouquet de roquette

Carré d'agneau 3 côtes en croûte d'herbes, haricots verts frais au beurre

Carré d'agneau\* en croûtes d'herbes, jus au thym, haricots verts frais

■ Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC Dom. Gautheron

■ Chambolle Musigny AOC - Les Fremières 2015 Domaine Roux

■ Chassagne Montrachet AOC Les Chaumes, 2016

■ Château Calissanne Côteaux d'Aix-en-Provence AOP

■ Château des Tours Brouilly AOC

■ Château La Borie Côtes du Rhône AOC

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine La Clé de Saint Thomas 2016

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine La Clé de Saint Thomas 2017

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Dom.La Clé de St Thomas 2017

■ Châteauneuf-du-Pape AOC Dom.La Clé de St Thomas 2019

Club sandwich au saumon fumé "Petrossian",

Avocat, mangue fraîche, salade verte, œuf dur bio, zeste de citron vert, pommes frites

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches

Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches

Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches

Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches

Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches

Club sandwich au suprême de volaille et bacon, pommes frites

Club sandwich au suprême de volaille et pastrami, sauce tartare, pommes frites

Club sandwich au suprême de volaille et pastrami, œuf bio dur, sauce tartare, pommes frites

Club sandwich végétarien Légumes croquants, œuf bio, frites fraîches

Club sandwich végétarien de saison Légumes croquants, œuf bio, pommes frites

Côte de veau\* cuite basse température, jus au romarin, fine ratatouille

Côte de veau\* cuite basse température, pommes grenailles et champignons

Côte de veau\* épaisse "cuisson basse température", poêlée de champignons du moment,  
purée de pommes de terre au beurre et jus corsé

Côte de veau\* épaisse "cuisson basse température", jus aux cèpes, purée de pommes de terre au beurre

Côte de veau\* rôtie, pommes grenailles confites, sauce aux morilles

■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016

■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2017

■ Côte Rôtie AOC Coteau de Bassenon, Domaine Stephan, 2016

Coupe St-Germain Sorbet au sureau, salade de fruits, chantilly, liqueur St-Germain

Crevettes roses de Madagascar (les 8 pièces)

Croqu'apéro jambon ou poulet tomates cerises

Croqu'apéro jambon, petit pot de tomates cerises

Croque-Madame (jambon ou poulet, œuf), salade verte

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio salade verte

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte

Croque-Monsieur (jambon ou poulet), salade verte

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

Croque-Monsieur au jambon ou poulet salade verte  
 Croque-Monsieur au jambon, salade verte  
 Crottin chaud sur pain Poilâne poivré, salade verte  
 Crottin chaud sur pain Poilâne, salade verte  
 Crottin de Chavignol au miel et herbes de Provence sur toast Poilâne poivré, salade verte  
 Crottin froid

- Crozes Hermitage AOC Les Chênets  
 Demi-homard à la Parisienne

Demi-homard en salade, haricots verts frais, mangue fraîche, vinaigrette au citron vert  
 Demi-langouste à la Parisienne  
 Demi-melon Charentais (verre 5 cl Porto Sandeman Ruby, supp +5€)

- Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014
- Domaine Frères Berthier Pouilly fumé AOC
  - Domaine la Perrière Sancerre AOC
- Domaines de Terre Blanches Sancerre AOC

Dos de cabillaud en aioli, légumes pochés

- Entre Deux Mers AOC Château Guillot
- Entre Deux Mers AOC Château Roquefort Rives

Entrecôte "normande"\* grillée (env. 350g), frites fraîches, sauce tartare  
 Entrecôte "normande"\* maturée poêlée (env. 350g), frites fraîches, sauce au poivre  
 Escargots persillés en feuilleté, crème d'ail doux  
 Faux-filet de veau\*, écrasé de pommes de terre, jus au thym  
 Faux-filet de veau\*, gratin Dauphinois, jus corsé  
 Feuilleté de foie gras de canard et sa poire caramélisée  
 Feuilleté de foie gras poêlé et poire caramélisée  
 Feuilleté de foie gras poêlé et poires caramélisées, glace de Porto  
 Filet d'agneau\* rôti, légumes printaniers, jus à la sauge  
 Filet de boeuf\* à la plancha, sauce aux morilles, gratin Dauphinois  
 Filet de bœuf\* à la plancha, pommes grenailles confites, sauce périgourdine  
 Filet de bœuf\* en brochettes, frites fraîches, sauce poivre  
 Filet de bœuf\* grillé, frites fraîches, sauce tartare  
 Filet de bœuf\* poêlé à la truffe, pommes fondantes  
 Filet de bœuf\* poêlé parfumé à la truffe, gratin dauphinois  
 Filet de bœuf\* poêlé, sauce périgourdine, pomme Anna parfumée à la truffe  
 Filet de bœuf\* poêlé, frites fraîches, sauce périgourdine  
 Filet de bœuf\* poêlé, sauce au poivre, gratin Dauphinois  
 Filet de bœuf\* poêlé, sauce périgourdine, pommes grenaille en persillade  
 Filet de bœuf\* poêlé, sauce aux trois poivres, pommes grenailles  
 Filet de bœuf\* rôti, frites fraîches, émulsion froide à l'estragon  
 Filet de boeuf\* rôti, frites fraîches, sauce au poivre  
 Filet de bœuf\*, sauce au poivre vert, frites fraîches  
 Filet de Saint-pierre rôti, salade de courgettes, mayonnaise au basilic  
 Filet mignon de biche rôti, mousseline de céleri et purée de marron, sauce poivrade  
 Filet mignon de biche rôti, sauce poivrade, purée de céleri et éclats de marron  
 Foie gras de canard (50g) et toasts Poilâne  
 Foie gras de canard et toasts Poilâne  
 Friton de canard en terrine, salade de roquette et oignons rouges confits  
 Gambas géante marinée au citron vert et gingembre, tagliatelles de légumes croquants aux fines herbes  
 Gaspacho de tomates et ses croûtons  
 Gaspacho de tomates, croûtons aillés  
 Gaspacho de tomates, sorbet basilic, croûtons à l'ail  
 Gaspacho de tomates, sorbet basilic, croûtons à l'ail  
 Gaspacho et salpicons de légumes, sorbet basilic

- Gewurztraminer Vendanges Tardives Domaine Schlumberger
- Haut Médoc AOC, GCC Château La Lagune
- Hautes-Côtes de Beaune Domaine Berger Rive, Hautes-Côtes de Beaune AOC
  - Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3
  - Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3
  - Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3
  - La Clef de St-Thomas 2021, Châteauneuf-du-Pape AOC
  - Languedoc AOC La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir
- Le Croque-Madame des Deux Magots au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte
- Le Croque-Madame des Deux Magots au jambon ou poulet, œuf bio, salade verte
- Le Croque-Monsieur des Deux Magots au jambon ou poulet, salade verte
- Le Croque-Monsieur des Deux Magots au jambon ou poulet, salade verte
- Le Trio : jambon, Comté, tomate
- Les 6 huîtres Gillardeau N°3
- Magret de canard\* aux fruits rouges, purée de potimarron et éclats de marrons
- Magret de canard\* cuit plancha, purée de pommes de terre au beurre parfumé à la truffe
- Magret de canard\* du Sud-Ouest aux fruits rouges, gratin de potimarron
- Magret de canard\* façon Rossini, gratin de potimarron et tuile de parmesan
- Médallions de lotte rôtis, vinaigrette de betterave et gratin de butternut
- Meursault AOC 1er Cru Les Charmes, Domaine Fanny Sabre 2017
- Millefeuille de foie gras de canard, pain d'épice et poire caramélisée à la cannelle
- Minuty Prestige Côtes de Provence AOP
- Moulis AOC Château Tramont
- Œufs bio durs, mayonnaise parfumée à la truffe, céleri rémoulade
- Œufs durs bio, mayonnaise mimosa et ciboulette fraîche
- Œufs mayonnaise parfumée à la truffe
- Oignon entier confit, jus de bœuf, crème de fromage et croûtons à l'ail
- Oignon entier confit, jus de bœuf, crème de fromage et croûtons à l'ail
- Omelette 3 saveurs, salade mélangée (jambon, fromage et fines herbes)
- Omelette bio complète aux saveurs variées Ingrédients au choix (jambon, fromage et fines herbes)
- Omelette bio complète aux saveurs variées, salade verte Ingrédients au choix (jambon, fromage et fines herbes)
- Omelette bio de saison
- Omelette bio nature
- Omelette bio nature, salade verte
- Panier de crudités à croquer, crème blanches aux herbes
- Pâté en croûte aux saveurs automnales, salade de mesclun, vinaigrette à l'huile de noix
- Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons
- Pâté en croûte aux saveurs automnales, mesclun de jeunes pousses, cornichons
- Pâtes du jour
- Pauillac AOC Château Pontet Canet, 2012
- Pavé de saumon Bömlo, fondue de poireaux, beurre blanc
- Pavé de Saumon Bömlo, tombée d'épinards, sauce hollandaise aux herbes fraîches
- Petit Chablis AOC La Chablisienne
- Petit Chablis AOC Seigneurie de la Magdeleine
- Pinot Gris Bio Les Petits Grains, Domaine Mittnacht Frères
- Planche de charcuterie Auvergnate (petit pot de rilette, saucisse sèche, tranches de saucisson, jambon de pays)
- Planche mixte de charcuterie et fromages d'Auvergne (saucisse sèche, jambon de pays, fromages)
- Planche mixte de charcuterie et fromages d'Auvergne (saucisson, jambon de pays, fromages)
- Planche mixte de charcuterie et fromages d'Auvergne (saucisse sèche, jambon de pays, fromages)
- Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°2, 6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)
- Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°3, 6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°2,  
8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)

Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°3,  
8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)

Poêlée de champignons, émulsion de Comté AOC 24 mois Oeuf bio mollet

Poêlée de girolles et pleurotes, œuf bio mollet et jus corsé

Poêlée de girolles, pleurotes et champignons de saison, jus de veau, jambon San Daniele

Poireaux mimosa et crème acidulée

Poireaux mimosa et crème acidulée

Poitrine de porc fumée cuite 19 heures, lentilles vertes du Puy

■ Pommard AOC Pierre Mayeul, 2015

Pot de rillettes (200 g), toasts Poilâne

Pot de rillettes (200 g), toasts Poilâne

■ Riesling Les Princes Abbés, Dom. Schlumberger

Risotto de volaille fermière\* à la crème de morilles

Risotto de volaille fermière\* à la crème de morilles

Rosbif\* froid en chiffonnade, frites fraîches et condiments

Rosbif\* froid, salade verte, mayonnaise maison

Rosbif\* froid, salade verte, mayonnaise maison

Rosbif\* froid, salade verte, mayonnaise maison

■ Rully rouge AOC Domaine Belleville Les Chauchoux

■ Saint Emilion Grand Cru AOC Etoiles de Mondorion

■ Saint-Estèphe AOC Château Haut Marbuzet, 2012

Salade Cæsar salade romaine, filet de poulet grillé, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce Cæsar

Salade d'automne

Sucrine, haricots verts frais, champignons de Paris, tomates, copeaux de foie gras de canard, magret fumé, abricots secs, éclats de noix

Salade d'automne au homard

fèves, sucrine, tomates grappe, éclats de marrons, homard, vinaigrette au citron vert

Salade d'été cœur de sucrine, haricots verts frais, olives noires, feta marinée, melon, jambon San Daniele, vinaigrette balsamique

Salade d'été

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

Salade d'hiver

cœur de sucrine, endives émincées, cerneaux de noix,

raisins secs, champignons de Paris, pomme golden,

fourme d'Ambert et jambon San Daniele

Salade d'hiver façon Landaise cœur de sucrine, haricots verts, magret séché, gésiers confits, copeaux de foie gras, champignons de Paris, vinaigrette balsamique

Salade de haricots verts

Salade de haricots verts frais, champignons de Paris, éclats de noix, échalotes, vinaigrette automnale

Salade de lentilles et saumon fumé, Croustissian

Salade de lentilles vertes du Puy aux lardons, œuf bio mollet

Salade de printemps

Cœur de sucrine, haricots verts, jambon San Daniele, asperges vertes, tomates grappes, champignons de Paris, copeaux de Parmesan Parmigiano Reggiano

Salade Deux Magots salade verte, jambon, blanc de poulet, fromage Comté, tomate, œuf dur

Salade Deux Magots salade verte, jambon, volaille, fromage Comté, tomate, œuf bio dur

Salade fraîcheur, demi œuf dur bio, vinaigrette balsamique

Salade Périgourdine

Sucrine, haricots verts, abricots moelleux, cerneaux

de noix, raisins secs, magret fumé, copeaux de foie

gras de canard mi-cuit

Salade Provençale salade verte, haricots verts, tomates, poivron rouge, olives noires, oignon rouge, œuf dur bio, thon mi-cuit mariné au basilic, vinaigrette balsamique

Les Deux Magots - 6, place Saint-Germain-Des-Prés, 75006 Paris, France

menuonline.fr / Droits réservés

Salade Royale salade verte, haricots verts, pamplemousse, tomates, pommes de terre, crabe, gambas marinées, vinaigrette d'agrumes

Salade Saint-Germain salade verte, blanc de poulet, haricots verts, raisins secs, œuf dur, sauce au curry

Salade Saint-Germain 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

#### Salade verte et tomates

■ Sancerre AOC Domaine de la Perrière

Sandwich jambon au torchon

Sandwich jambon San Daniele

Sandwich mixte : jambon, Comté

Sandwich rosbif\*, tomate, salade, mayonnaise maison

■ Sauternes AOC La Chartreuse de Coutet (moelleux)

Souris d'agneau braisée au thym, petits légumes

Souris d'agneau braisée au thym, petits légumes

Suprême de Chapon farci aux champignons, purée de pommes de terre au beurre parfumée à la truffe

Suprême de chapon fermier\* aux morilles, risotto de pâtes perlées au parmesan parmigiano reggiano

Suprême de volaille fermière\* aux morilles, purée à l'huile d'olive

Suprême de volaille fermière\* parfumé à la truffe, pomme Darphin

Suprême de volaille fermière\* parfumé à la truffe, riz pilaf

Suprême de volaille fermière\* rôti, jus crémé à la graine de moutarde, poêlée de légumes

Suprême de volaille\* à la plancha, écrasée de pommes de terre

Tartare d'avocat et miettes de crabe royal, quenelle d'œufs Avruga

Tartare d'avocat et miettes de crabe, vinaigrette au citron vert

Tartare de bœuf\* Charolais au couteau "façon Deux Magots" crumble d'herbes, pommes frites et salade verte

Tartare de bœuf\* Charolais, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade, pommes frites

Tartare de bœuf\* revisité façon Deux Magots ou en aller-retour, salade mesclun, frites fraîches

Tartare de bœuf\*, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade, frites fraîches

Tartare de bœuf\*, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade et frites fraîches

#### Tartine d'automne sur pain Poilâne toasté

lard grillé, pleurotes, girolles, cerneaux de noix, salade de jeunes pousses à l'huile de noix

Tartine d'hiver façon "truffade" Pain Poilâne toasté, compotée d'oignons, pommes de terre, lardons, tomme fraîche, noix de muscade

#### Tartine italienne sur pain Poilâne

Piperade, jambon San Daniele, copeaux de parmesan, roquette, pesto, olives noires

#### Tartine végétarienne sur pain Poilâne

Tartine végétarienne sur pain Poilâne Confinade de tomates confites, asperge verte, copeaux de Parmesan, œuf dur bio

Tataki de filet de boeuf, rémoulade de céleri parfumé à la truffe

Tataki de saumon au Wasabi, tuile de sésame, confinade de poivrons

Tatin d'endives et fourme d'Ambert, éclats de noix

Tatin de butternut et patate douce à la crème de Comté, magret fumé et éclats de noix, salade de roquette et tomates confites

Tatin de chèvre au miel d'acacia, éclats de noix

Terrine de chevreuil à la Fine Champagne

Terrine de faisan aux pistaches, confiture d'oignons rouges



## Lupin

### Lupin et produits à base de lupin

Crottin de Chavignol au miel et herbes de Provence sur toast Poilâne poivré, salade verte

Mousse au chocolat Valrhona



## Mollusques

Mollusques et produits à base de mollusques

Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°2,  
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Assiette de l'écailler 2 Huîtres Gillardeau N°3, 2 Huîtres Fines de Claire N°3,  
4 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Bulots (env. 300g)

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux brisures de truffes, jus acidulé, bouquet de roquette

Carpaccio de noix de Saint-Jacques au yuzu, jus acidulé, bouquet de roquette

Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 12

Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 6

Escargots persillés en feuilleté, crème d'ail doux

Foie gras de canard (50g), Toasts de pain Poilâne

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°3

Les 6 huîtres Gillardeau N°3

Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto au parmesan Parmigiano Reggiano AOP, coulis de crustacés

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés

Noix de Saint-Jacques rôties, mousseline de céleri-raves, crème de crustacés

Noix de Saint-Jacques rôties, purée de céleri

Pâtes du jour

Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°2,  
6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Plateau des Deux Magots 3 Huîtres Gillardeau N°3, 3 Huîtres Fines de Claire N°3,  
6 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 150gr)

Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°2,  
8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)

Plateau des Ecrivains 6 Huîtres Gillardeau N°3, 6 Huîtres Fines de Claire N°3,  
8 crevettes roses de Madagascar, bulots (env. 300gr)