

Vins de Prestige

Bordelais		75cl
■ Saint-Estèphe AOC	Château Haut-Marbuzet 2012	135.00
■ Pauillac AOC	Château Pontet Canet 2012	290.00
Bourgogne		75cl
■ Pommard AOC	Domaine Denis Carré 2017	115.00
■ Chambolle Musigny AOC	Les Fremières, Domaine Roux 2015	150.00
■ Meursault AOC 1er cru	Domaine Denis Carré 2017	120.00
■ Chassagne Montrachet AOC	Domaine Bachelet 2020	130.00
Vallée du Rhône		75cl
■ Châteauneuf du Pape AOC	Domaine La Clé de Saint Thomas 2016	85.00
■ Côte Rôtie AOC	Coteaux de Bassenon 2017	195.00

Champagne AOC

Champagne

Bruts Dry	15cl	37,5cl	75cl
Veuve Clicquot	19.50		98.00
Moët et Chandon		55.00	105.00
Laurent Perrier		70.00	135.00
Bollinger Special Cuvée			145.00
Ruinart Blanc de Blancs			180.00
Dom Pérignon			260.00
Cristal Louis Roederer			280.00
Rosés Rosé Wines			
Moët et Chandon		65.00	120.00
Laurent Perrier Cuvée Rosé			180.00

Whiskies

Whiskies

	5cl
Chivas Regal 12 ans d'âge	15.00
Johnnie Walker Black Label 12 ans d'âge	15.00
John Haig Dimple 15 ans d'âge	15.00
Nikka blended	13.00
Hibiki	26.00
The Glenlivet 12 ans d'âge	15.00
Cardhu 12 ans d'âge	15.00
Laphroaig (Islay Whisky) 10 ans d'âge	15.00
Fin de partie Maison Benjamin Kuentz	15.00
Jack Daniel's Tennessee, Four Roses Kentucky	13.00
Maker's Mark	15.00

Alcools

Liquors

Armagnac Clé des Ducs V.S.O.P	14.00
Calvados Boulard Grand Solage Pays d'Auge	15.00
Vodka Grey Goose	16.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

CARTE DU MIDI
Lunch Menu



De 11h30 jusqu'à 18h30
From 11:30PM to 6:30PM

LES DEUX MAGOTS
PARIS

Apéritifs

Aperitifs

Kir au Sauvignon	15cl	9.00
cassis, framboise, mûre, pêche		
Kir Royal au Champagne Veuve Clicquot	15cl	20.00
Americano	8cl	14.00
Martini, Noilly, Suze, Campari	8cl	10.00
Porto Sandeman Ruby, Blanc	10cl	11.00
Porto Graham's 10 ans d'âge	10cl	14.00
Pernod, Pastis 51, Ricard	4cl	9.00

Bières

Beers

Pression Draught	25cl	50cl
Tigre Bock, Panaché	9.00	15.00
Grimbergen Blonde, Grimbergen Blanche	9.00	15.00
Bière du moment	10.00	16.00
Picon bière	10.00	16.00
Bouteille Bottle		
Bière sans alcool	33cl	9.50
La Parisienne Brune, Corona	33cl	10.00

Cocktails

Cocktails

Aperol Spritz	25cl	16.00
Aperol (4 cl), Prosecco (6 cl), soda		
Lemon Spritz	25cl	16.00
Limoncello Walcher (4 cl), Prosecco (8 cl), jus de citron, miel et gingembre		
Mojito	5cl d'alcool	16.00
Rhum Havana Club 3 ans, angostura bitter, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda		
Margarita	5cl d'alcool	16.00
Tequila, Cointreau, citron pressé		
Caipirinha	5cl d'alcool	16.00
Cachaça, citron vert, sucre de canne		
Gin Hendrick's Tonic	5cl d'alcool	19.00
Cocktail signature Deux Magots, Le Jazzy		23.00
3cl de Chambord, Champagne Veuve Clicquot et framboises fraîches		
Bellini	15cl	23.00
champagne Veuve Clicquot, purée de pêche		
Champagne Cocktail	15cl	23.00
Champagne Veuve Clicquot, Cognac Courvoisier, sucre, Angostura		
Pimm's Champagne Veuve Clicquot	15cl	23.00

Sans alcool

Alcohol-free

Apple Mojito	25cl	13.00
citron vert, menthe fraîche, jus de pomme, limonade		
Afterglow	33cl	12.00
orange, ananas, grenadine, jus de citron, miel, gingembre		

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

Softs

Cold Drinks

Coca-Cola, Zero, Limonade 33cl	7.50
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25cl	7.50
Cidre 33cl	9.00
Cacolac 20cl	7.50
Bitter San Pellegrino 10cl	7.50
Jus pressés 25cl	8.50
Orange, citron ou pamplemousse pressé <i>Squeezed orange, lemon or grapefruit juice</i>	
Jus de fruits Alain Milliat 33cl tomate, cranberry, pomme, poire, ananas, nectar d'abricot, pêche de vigne <i>Alain Milliat fruit juices</i>	10.00
Vichy, Perrier 33cl	7.50
Vittel 25cl	5.50
Vittel, Perrier Fines Bulles 50cl	7.50
Vittel, Perrier Fines Bulles 100cl	13.00
Chateldon 75cl	11.00
Café glacé, Thé glacé (en saison)	8.00

Boissons Chaudes

Hot drinks

Expresso Grand Cru Pur Arabica  <i>Grand cru Arabica Espresso</i>	4.90
Café décaféiné <i>Decaffeinated</i>	4.90
Café noir filtre des Deux Magots, service au pot <i>Deux Magots black filter coffee, served from the pot</i>	5.00
Café crème <i>Latte</i>	6.40
Café viennois <i>Viennese coffee</i>	7.40
Expresso double Grand Cru Pur Arabica  <i>Arabica Grand Cru double Espresso</i>	8.00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	8.00
Chocolat des Deux Magots à l'ancienne <i>Deux Magots' old-style hot chocolate</i>	8.50
Chocolat viennois <i>Viennese hot chocolate</i>	11.00
Thé Dammann Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Chine, Thé vert, Vanille <i>Dammann Tea</i> <i>Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, China, Green tea, Vanilla</i>	7.50
Infusions naturelles verveine, menthe, tilleul, camomille <i>Natural herbal teas</i> <i>lemon-verbena, peppermint, lime-tea, camomile</i>	7.50
Vin chaud 18cl <i>Mulled wine</i>	8.00
Grog au rhum, cognac ou whisky 5cl d'alcool <i>Grog with rum, cognac or whisky</i>	13.00
Café Espresso + Cognac Courvoisier 3cl d'alcool <i>Espresso coffee + Courvoisier Cognac</i>	13.00
Irish Coffee John Jameson, sour cream (whisky 5cl) <i>Irish Coffee John Jameson, sour cream</i>	16.00

Vins Rouges

Red Wines

Bordelais	15cl	75cl
Bordeaux AOC Château Guichot, L'Authentique sans sulfites	9.50	42.00
Bordeaux AOC Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild	10.50	47.00
Domaine de Galouchey, Vin de Jardin	12.50	56.00
Saint Emilion Grand Cru AOC Etoiles de Mondorion	14.00	65.00
Bourgogne	15cl	75cl
Bourgogne Htes Côtes de Beaune AOC Dom. Berger-Rive	11.50	51.00
Rully rouge AOC Domaine Belleville Les Chauchoux	14.00	65.00
Beaujolais, Vallée du Rhône, Grand Sud	15cl	75cl
Côtes du Rhône AOC Château La Borie	8.50	38.00
Languedoc AOC La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir	9.00	40.00
Brouilly AOC Château des Tours	9.50	42.00
Crozes Hermitage AOC  Les Chênets	14.00	65.00
Val de Loire	15cl	75cl
Sancerre AOC Domaines de Terre Blanches	12.00	54.00

Vins Rosés

Rosé Wines

Provence	15cl	75cl
Côteaux d'Aix AOC Château Calissanne	8.50	38.00
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	12.00	54.00
Val de Loire	15cl	75cl
Sancerre AOC Domaine de la Perrière	10.50	47.00

Vins Blancs

White Wines

Alsace AOC	15cl	75cl
Riesling Les Princes Abbés, Dom. Schlumberger	9.00	40.00
Pinot Gris Domaine Laurent Vogt	11.00	49.00
Gewurztraminer Vendange Tardives Dom. Schlumberger	16.00	72.00
Bourgogne	15cl	75cl
Bourgogne-Tonnerre AOC Dom. de Marsoif (Chardonnay)	10.50	47.00
Chablis AOC Domaine de Tremblay	11.00	49.00
Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC Dom. Gautheron	16.00	72.00
Savoie	15cl	75cl
Chignin Bergeron AOP Fleur de Roussanne	11.50	52.00
Val de Loire	15cl	75cl
Sancerre AOC Domaine de la Perrière	11.00	49.00
Pouilly Fumé AOC Domaine des Berthiers	13.00	59.00

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition
 Informations and allergens contained in our dishes are available on request

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Net prices in euros, taxes and service included.

Moyens de paiement acceptés : CB, espèces, carte T. R., Amex
 Payment methods: Credit card, cash, Restaurant Tickets, Amex

La maison n'accepte pas les chèques. We don't accept checks.

Fromages

Cheese

Faisselle sucre ou crème <i>Faisselle cheese with sugar or cream</i>	7.00
Sélection de fromages affinés de nos régions <i>Selection of matured cheeses from our Regions</i>	22.00

Desserts

Desserts

Café ou thé gourmand Panacotta coulis de fruits rouges, crème brûlée, douceur du moment <i>Coffee or tea with miniature desserts</i> Panacotta with red fruit coulis, crème brûlée, seasonal sweet treat	12.00
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	12.00
Salade de fruits maison <i>Homemade fruit salad</i>	12.00
Moelleux au chocolat, glace vanille <i>Chocolate lava-cake, vanilla ice cream</i>	14.00
Tarte tatin chaude façon Deux Magots, crème fraîche ou glace Berthillon <i>Warm Tatin tart in Deux Magots' style,</i> crème fraîche or Berthillon ice-cream	14.00
Framboises nature <i>Plain raspberries</i>	16.00
Pâtisseries La Grande Épicerie de Paris au choix <i>Selection of pastries from La Grande Épicerie de Paris</i>	14.00

Les Pâtisseries Pierre Hermé Paris

Pierre Hermé Paris Pastries

PIERRE HERMÉ
PARIS

"Ispahan" Biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de roses, framboises et letchis <i>"Ispahan"</i> Rose-flavoured macaroon, rose petal cream, raspberries and lychees	16.00
Tarte infiniment vanille <i>Infinitely vanilla tart</i>	16.00
2000-feuilles Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes du Piémont, crème mousseline au praliné <i>2000-feuilles pastry</i> <i>Caramelized puff pastry, Piedmont hazelnut praline, praline cream mousseline</i>	16.00

Glaces, Sorbets & Coupes Composées

Ice creams, Sorbets & Sundaes



Glaces ou Sorbets (3 boules) <i>Ice creams or Sorbets (3 scoops)</i>	16.00
Coupe des Deux Magots glace vanille, sorbet cassis et sirop de cassis <i>Deux Magots sunday</i> vanilla ice cream, blackcurrant sorbet and syrup	17.00
Café ou Chocolat Liégeois glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, Chantilly <i>Café or Chocolat Liégeois</i> coffee or chocolate ice cream, coffee or chocolate sauce, whipped cream	17.00
Colonel sorbet citron arrosé de vodka <i>Colonel lemon sorbet with vodka</i>	19.00
Glace au café avec sa liqueur de Kahlúa <i>Coffee ice-cream with Kahlúa liqueur</i>	19.00

Oeufs Bio

Organic eggs

Oeufs bio sur le plat au bacon ou au jambon <i>Organic fried eggs sunny side up with bacon or ham</i>	13.00
Omelette bio nature, salade verte <i>Organic plain omelette, green salad</i>	14.00
Omelette bio complète aux saveurs variées, salade verte Ingrédients au choix (jambon, fromage et fines herbes) <i>Organic omelette with various ingredients, green salad</i> <i>Ingredients to choose from (ham, cheese and herbs)</i>	16.00
Oeufs bio brouillés parfumés à la truffe <i>Truffle-flavored organic scrambled eggs</i>	22.00

Croques et Tartines

Toasties and Open Sandwiches

Croque-Monsieur au jambon ou poulet salade verte <i>Ham or chicken toasted sandwich</i> <i>green salad</i>	15.50
Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio salade verte <i>Ham or chicken toasted sandwich, organic fried egg on top</i> <i>green salad</i>	16.50
Crottin chaud sur pain Poilâne, salade verte <i>Warm goat's cheese on Poilâne bread, green salad</i>	16.50
Tartine d'automne sur pain Poilâne toasté lard grillé, pleurotes, girolles, cerneaux de noix, salade de jeunes pousses à l'huile de noix <i>Fall Poilâne toast</i> <i>grilled bacon, oyster mushrooms, girolle mushrooms,</i> <i>walnut kernels, baby leaf salad with olive oil</i>	23.00

Sandwiches

Sandwiches

Baguette ou Pain Poilâne <i>Baguette or Poilâne bread</i>	
Sandwich jambon au torchon <i>Cloth ham sandwich</i>	11.00
Sandwich mixte : jambon, Comté <i>Mixed sandwich : ham, Comté cheese</i>	12.50
Le Trio : jambon, Comté, tomate <i>Trio : ham, Comté cheese, tomato</i>	14.00
Sandwich rosbif*, tomate, salade, mayonnaise maison <i>Roast beef* sandwich, tomato, salad, homemade mayonnaise</i>	16.00
Club sandwich au suprême de volaille et bacon, frites fraîches <i>Poultry supreme and bacon club sandwich,</i> <i>fresh fries</i>	22.50
Club sandwich au saumon fumé d'Ecosse, frites fraîches <i>Scottish smoked salmon club sandwich, fresh fries</i>	25.00

Assiettes apéritifs

Nibbles platter

Croques en bouche <i>Mini toasties</i>	15.50
Pot de rillettes (200 g), toasts Poilâne <i>Jar of rilette (200g.), Poilâne toasts</i>	19.00
Sélection de fromages affinés de nos régions <i>Selection of matured cheeses from our Regions</i>	22.00
Planche mixte de charcuterie et fromages d'Auvergne (saucisse sèche, jambon de pays, fromages) <i>Mixed charcuterie and Auvergne cheese board</i> <i>(dry sausage, cured ham, cheeses)</i>	29.50
Verrine de Tarama "Petrossian" (100 g), toasts Poilâne <i>Verrine of "Petrossian" tarama (100 g), Poilâne toasts</i>	21.50
Oeufs de saumon "Petrossian" (50 g), toasts et crème <i>"Petrossian" salmon roe (50g), toasts and cream</i>	24.00
Dégustation "Petrossian" Saumon fumé d'Ecosse, oeufs de saumon, tarama, toasts Poilâne <i>"Petrossian" tasting platter</i> <i>Scottish smoked salmon, salmon eggs, tarama, Poilâne bread</i>	32.00
Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), toasts et crème <i>"Petrossian" Ossetra Royal caviar (20 g), toasts and cream</i>	79.00

Formule du midi 35.00

Sauf week-end et jours fériés

Set Lunch

Except on week-ends and public holidays

L'entrée du jour

Today's starter

ou or

Velouté de butternut

Butternut squash creamy soup

Plats du jour

Today's main courses

ou or

Viande ou Poisson à la carte

(hors entrecôte)

Meat or Fish à la carte
(rib steak excluded)

☞ Espresso Grand Cru Pur Arabica, Espresso double

Grand Cru Arabica Espresso, Double espresso

Café décaféiné, Café viennois, Cappuccino

Decaffeinated, Viennese coffee, Cappuccino

ou or

Thé Dammann

Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Chine, Thé vert, Ceylan déthéiné
Dammann Tea Ceylon, Darjeeling, Earl Grey, Chinese, Green tea,
Decaffeinated ceylon

Salades

Salads

Salade Végétarienne salade verte, haricots verts, pommes de terre, concombre, poivron rouge, radis, tomates, vinaigrette au citron <i>Vegetarian Salad lettuce, green beans, potatoes, cucumber, red pepper, radish, tomatoes, lemon vinaigrette</i>	19.50
Salade César salade romaine, filet de poulet grillé, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce César <i>Caesar salad cos lettuce, grilled chicken fillet, Parmesan shavings, croutons, Caesar dressing</i>	22.00
Salade Deux Magots salade verte, jambon, blanc de poulet, fromage Comté, tomate, œuf dur <i>Deux Magots' salad green salad, ham, chicken breast, Comté cheese, tomato, hard-boiled egg</i>	22.50
Salade Saint-Germain salade verte, blanc de poulet, haricots verts, raisins secs, œuf dur, sauce au curry <i>Saint-Germain salad lettuce, chicken breast, green beans, raisins, hard-boiled egg, curry dressing</i>	22.50
Salade d'automne Sucrine, haricots verts frais, champignons de Paris, tomates, copeaux de foie gras de canard, magret fumé, abricots secs, éclats de noix <i>Fall salad Sucrine, fresh string beans, button mushrooms, tomatoes, duck foie gras slivers, smoked magret, dried apricots, crushed walnuts</i>	23.50
Salade au saumon mariné Saumon mariné, cœur de sucrose, salade mesclun, concombre, pommes de terre, avocat, tomate, vinaigrette citronnée <i>Marinated salmon salad Marinated salmon, sucrose lettuce heart, salad mix, cucumber, potatoes, avocado, tomato, lemon dressing</i>	24.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

Entrées

Starters

Velouté de butternut, crème fouettée aux éclats de noisettes <i>Butternut squash creamy soup, whipped cream with crushed hazelnuts</i>	14.50
Pâté en croûte aux saveurs automnales, salade de mesclun, vinaigrette à l'huile de noix <i>Pâté en croûte with autumn flavours, mesclun salad, vinaigrette with walnut oil</i>	16.00
Tatin de chèvre au miel d'acacia, éclats de noix <i>Goat cheese and acacia honey tatin, walnut slivers</i>	18.00
Thon mariné au citron vert, salade de quinoa aux légumes et coriandre fraîche <i>Lime-marinated tuna, Quinoa, vegetable and fresh coriander salad</i>	19.00
Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 6 <i>Giant and wild Burgundy snails, 6 pieces</i>	19.00
Poêlée de girolles et pleurotes, œuf bio mollet et jus corsé <i>Pan-fried girolle and oyster mushrooms, organic soft boiled egg and seasoned jus</i>	24.00
Foie gras de canard (50g) et toasts Poilâne <i>Duck foie gras (50g) and Poilâne toasted bread</i>	26.00
Six huitres Maison "Gillardeau" N°3 <i>Six Maison "Gillardeau" N°3 oysters</i>	30.00
Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", Tzaziki et toasts Poilâne <i>"Petrossian" Scottish smoked salmon, Tzaziki et Poilâne toasts</i>	32.00

Plats du jour

Today's main courses

Sélection du boucher <i>Butcher's selection</i>	30.00
Pêche du moment <i>Catch of the day</i>	30.00

Viandes

Meat

Rosbif* froid, salade verte, mayonnaise maison <i>Cold roast beef*, green salad, homemade mayonnaise</i>	26.00
Tartare de bœuf* Charolais, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade, frites fraîches <i>Premium Charolais beef* tartare, fresh herb and dried tomato emulsion, salad, fresh fries</i>	26.50
Burger de bœuf* Charolais et lard grillé, champignons poêlés, crème à la fourme d'Ambert, frites fraîches <i>Premium Charolais beef* burger and grilled bacon, panfried mushrooms, creamy fourme d'Ambert cheese, fresh fries</i>	29.00
Suprême de volaille fermière* rôti, jus crémé à la graine de moutarde, poêlée de légumes <i>Roasted farmstead* poultry supreme, creamy jus with mustard seeds, panfried vegetables</i>	30.00
Entrecôte "normande"* maturée poêlée (env. 350g), frites fraîches, sauce au poivre <i>Pan-seared matured "Normandy style" rib steak (roughly 350g), fresh fries, pepper sauce</i>	45.00

Poissons

Fish

Filet de dorade royale cuit à la plancha, fenouil confit, beurre d'agrumes <i>Gilthead sea bream fillet a la plancha, candied fennel, citrus butter</i>	30.00
---	-------

* Viande d'origine française
*Meat of French origin