



6 Julio 2022

INFORMACION PARA LOS CONSUMIDORES SOBRE LOS ALÉRGENOS, DEBIDO A LA DECLARACION OBLIGATORIA SOBRE PRODUCTOS ALIMENTARIOS NO PREENVASADOS



Gluten

Cereales que contienen gluten : trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas híbridas y productos a base de estos cereales

Postre "La Trompinette de Boris Vian" por el chef Pierre Hermé Postre "Religieuse" revisitada al chocolate y frambuesa

Postre "La Trompinette de Boris Vian" por el chef Pierre Hermé

Postre "Religieuse" revisitada al chocolate y frambuesa

2000-hojas

Dulce de hojaldre caramelizado, pralin en milhojas con nueces del Piemonte, crema de muselina con pralin

Ala de raya escalfada, patatas al vapor, mantequilla blanca con alcaparras

Ala de raya escalfada, patatas al vapor, mantequilla blanca con alcaparras

Aioli espeso de bacalao fresco, verduras escalfadas

(zanahoria, calabacin, patata, hinojo),

huevo duro Bio, salsa aioli

Plato del pescador 2 Ostras Guillaudeau N°3, 2 Ostras Finas "de Claire" N°2,
4 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Filete de rodaballo asado, salsa muselina, puré de patatas casero a la trufa

Estofado de ternera* a la antigua, arroz basmati

Estofado de ternera con crema* Boris Vian, al modo de Gouffé

Carne de Res* cocida en "Bourguignon" patatas al vapor

Carne de Res* cocida en "Bourguignon" patatas al vapor

Bocinas (cerca de 300g)

Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,
crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,
crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,
crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Hamburguesa de carne de res* de raza Charolesa y tocino asado,
champinones salteados, crema de queso de Fourme de Ambert, patatas fritas caseras

Hamburguesa de carne de res* de raza Charolesa y tocino asado,
crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Café o té goloso (ensalada de frutas, mousse de chocolate, helado)

Café o té goloso Panacotta con coulis de frutas rojas, crema catalana, dulce del momento

Café o té goloso Helado de pan de especias de Dijon, crema a la vainilla, dulce del momento

Pato y foie gras cocido en terrina, compota de cebollas confitadas, tostadas de la Casa Poilâne

Costillas de cordero* en costra de hierbas aromaticas, jugo de tomillo, judias verdes frescas

Caviar Alverta Royal de la Casa "Petrossian" (12g), tostada y crema de nata fresca

Caviar Alverta Royal de la Casa "Petrossian" (12g), tostada y crema de nata fresca

Caviar Alverta Royal (12g) tostadas y crema

Caviar Ossetra Real de la Casa "Petrossian" (20 g), tostadas y nata fresca

Caviar Ossetra Real de la Casa "Petrossian" (20 g), tostadas y nata fresca
 Torta de queso "cheese cake", con su salsa de fritillas rojas
 Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras
 Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras
 Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras
 Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas
 Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas
 Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas
 Club sándwich vegetariano Verduras crujientes, huevo Bio, patatas fritas caseras
 Chuleta de ternera* espesa "cocida a baja temperatura", salteado de champiñones del momento,
 puré de patatas con mantequilla y caldo espeso
 Crema de verduras del momento, nata batida con destellos de avellanas
 Camarones rosados de Madagascar (8 piezas)
 Cruasán o bollo de leche
 Tostada croc- apertivo con jamon, pequeño frasco de tomates cherry
 Tostada "Croque-Madame"(de jamon o de pollo, huevo), ensalada verde
 Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio ensalada verde
 Tostada "Croque-Madame" con jamon o pollo, huevo bio, ensalada verde
 Tostada "Croque-Monsieur" (de jamon o de pollo), ensalada verde
 Croque-Monsieur au jambon ou poulet ensalada verde
 Tostada "Croque-Monsieur" con jamon, ensalada verde
 "Choques" en bocadillos
 "Choques" en bocadillos
 Queso de cabra "Crottin" caliente, servido sobre pan de la Casa Poilâne, ensalada verde
 Degustacion de la Casa "Petrossian"
 Salmon ahumado de Escocia, huevos de salmon, tarama, Tostadas de pan de la Casa Poilâne
 Degustacion de la Casa "Petrossian" Salmon ahumado de Escocia, arenque ahumado, tarama, tostadas de la Casa Poilâne
 Medio bogavante a la Parisina
 Entrecot "de Normandia"*a la parilla (cerca de 350g), patatas fritas caseras, salsa tartara
 Entrecot "de Normandia", madurado, a la sartén (cerca de 350g), patatas fritas frescas, salsa de pimienta
 Solomillo de ternera*, puré de patatas casero, caldo al tomillo
 Solomillo de ternera*, gratén "Dauphinois", caldo espeso
 Hojaldre de foie gras de pato y su pera caramelizada
 Hojaldre de foie gras salteado y pera caramelizada
 Hojaldre de foie gras salteado a la sartén y peras caramelizadas helado de vino de Oporto
 Filete de cordero* asado, verduras primaverales, caldo a la salvia
 Pinchos de Filete de carne de res*, patatas fritas frescas y caseras, salsa de pimienta
 Filete de res* a la parilla, patatas fritas caseras, salsa tartara
 Filete de res* salteado a la trufa, manzanas fundentes
 Filete de carne de res* salteado a la sartén, salsa Perigourdina, patata Anna perfumada a la trufa
 Filete de carne de res* salteado, patatas fritas caseras, salsa del Périgord
 Filete de carne de res* asado, patatas fritas frescas caseras, emulsion fria al estragon
 Filete de carne de res* asado, patatas fritas frescas, salsa de pimienta
 Filete de carne de res*, salsa de pimienta verde, patatas fritas caseras
 Filete de pez San Pedro asado, hinojo confitado, mantequilla de citricos
 Solomillo de ciervo asado, muselina de apio y puré de castaña, salsa de pimienta
 Foie gras de pato (50g) y tostadas de pan de la Casa Poilâne
 Foie gras de pato y tostadas de pan Poilâne
 Foie gras de pato y tostadas de pan Poilâne
 Frito de pato en terrina, ensalada de rucola y cebolla rojas confitadas
 Gambas asadas, risotto con espárragos verdes y queso Parmesano, denominacion Parmigiano Reggiano
 Gambas asadas, risotto primaveral
 Gazpacho de tomates y sus picatostes

Gazpacho de tomates, picatostes al ajillo

Gazpacho y salpicones de verduras, nata montada a la albahaca, picatostes al ajillo

Bizcocho de chocolate

Arenque ahumado de la Casa "Petrossian", patatas al aceite

Huîtres Gillaudeau Spéciales Gillaudeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2

Le Classique

Bebida caliente a escoger

(Café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o Chocolate a la antigua)

Croissant y tartinas con mantequilla de Poitou-Charentes(15g)

Le Complet

Bebida caliente a escoger

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)

La seleccion del panadero : una bolleria y tartinas con mantequilla de Poitou-Charentes (15g) mermelada artesanal o miel

Jugo de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(20 cl)

Le Petit Déjeuner Hemingway

Bebida caliente a escoger renovable una vez

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)

Huevos fritos con tocino o con jamon, tortilla al natural, o con jamon, o con queso o mixta, acompañadas de una tartina con mantequilla de Poitou-Charentes(15g)

Jugo de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(20cl)

Yogur al natural o ensalada de frutas(según temporada)

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

Bebida caliente a escoger, renovable una vez

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)

La cesta del panadero : dos bollerias y tartinas con mantequilla de Poitou-Charentes(15g), mermelada artesanal o miel

Jugo de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(20cl)

Yogur natural o ensalada de frutas (según temporada)

Trío: jamón, queso de Comté, tomate

Las 6 ostras de la casa Gillaudeau N°3

Rape asado en medallón, puré casero de patatas y calabaza butternut, mantequilla blanca con limón

Pechuga de pato* del Sur-Oeste con frutas rojas, gratinado de calabaza

Pechuga de pato* al modo Rossini, gratén de calabaza y teja de queso Parmesano

Pechuga de pato* asada, patatas "grenailles" y fricasé de champinones

Medallón de pollo de granja, risotto con verduras de Otoño

Medallones de rape asados, vinagreta de remolacha y gratén de "butternut"-calabaza

Melon a la Italiana

Milhojas de queso de cabra y verduras asadas

Milhojas de verduras fritas y queso de cabra caliente

Torta de chocolate, helado de vainilla

Mousse de chocolate

Pastel "Muffin" del momento helado de vainilla

Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos

Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos

Vieiras asadas, risotto perfumado a la trufa

Huevos bio a la cazuela con deditos de tocino y queso de cabra

Huevos de salmon de la Casa "Petrossian" (50 g), tostadas y nata fresca

Huevos de salmon (50g), tostadas y nata fresca

Huevos de salmon (50g), tostadas y nata fresca

Pan con uvas pasas o pain au chocolat

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

Paté hojaldrado con sabores de Otonales, ensalada de mesclun, vinagreta con aceite de nueces

Pastas del día

Pastelería para escoger

Lomo de salmón cocido a la plancha, salteado de verduras, mantequilla blanca a la acedera

Tabla de charcutería y embutidos de Auvergne

(pequeño frasco de rillettes, salchicha seca, rodajas de salchichón, jamón del país)

Tabla de charcuterías mixtas y quesos de la Auvergne (salchicha seca, jamón del país, quesos)

Tabla de charcuterías mixtas y quesos de la Auvergne (salchichón, jamón del país, quesos)

Tabla de charcuterías mixtas y quesos de la Auvergne (salchicha seca, jamón del país, quesos)

Bandeja de Deux Magots 3 Ostras Gillardeau N° 3, 3 Ostras Finas "de Claire" N°2,
6 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Bandeja de los Escritores 6 Ostras Gillardeau N°3, 6 Ostras Finas "de Claire" N°2,
8 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 300gr)

Salteado de setas de rebozuelo y de pleorotus, huevo escalfado Bio y caldo espeso

Panceta de cerdo ahumada, cocida durante 19 horas, lentejas verdes de Puy

Cocido "Pot-au-feu" y verduras de temporada

Cocido "Pot-au-feu" y verduras de temporada

Profiteroles a la vainilla Burbon, chocolate a la antigua de Deux Magots

Raviolis de bogavante y salmón con verduritas, crema de crustáceos

Risotto de pollo de granja* con crema de morillas mizcalos

Risotto de pollo de granja* con crema de morillas mizcalos

Ensalada César ensalada romana, filete de pollo asado, virutas de queso Parmesano, picatostes, salsa César

Ensalada de Verano corazón de cogollo, judías verdes, aceitunas negras, queso feta marinado, melón,
jamón San Daniele, salsa vinagreta con vinagre Balsámico

Ensalada de lentejas verdes de Puy con daditos de tocino, huevo escalfado Bio

Ensalada de quinoa con hierbas frescas aromáticas, gambas marinadas al limón verde

Sandwich de jamón cocido "al paño"

Bocadillo con jamón San Daniele

Bocadillo mixto: jamón de York, queso Comté

Bocadillo rosbif*, tomate, ensalada verde, mayonesa casera

Salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian", Crema Tzaziki y tostadas de la Casa Poilâne

Salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian", ensalada de patatas variedad Charlotte y tostadas de la Casa Poilâne

Salmon Ahumado de Escocia y sus tostadas de la Casa Poilâne

Pierna de cordero a la brasa con tomillo verduras

Pierna de cordero a la brasa con tomillo verduras

Pechuga Suprême de capon de granja* con setas comenillas,
risotto de pastas regadas con queso Parmesano Parmigiano Reggiano

Pechuga Suprême de capon de granja* con setas comenillas,
trilogía de purés al apio, patatas y calabaza-butternut con destellos de castaños

Suprema de pechuga de pollo de granja* marinada al romero y su mantequilla, salteado de verduras provenzales

Pechuga de pollo de granja* perfumada a la trufa, tortitas de patatas rayadas estilo Darphin

Pechuga de pollo de granja*asada, caldo cremoso al grano de mostaza, salteado de verduras

Pechuga de pollo de granja*asada, puré de patatas con cebolletas,
mantequilla blanca al tomillo y al limón

Tartar de aguacate y migas de cangrejo real, croqueta blanda en "quenelle" de huevos Avruge

Tarte Tatin caliente con crème fraîche o helado

Tarta Tatin caliente al estilo de Deux Magots, nata fresca o helado de vainilla

Tartina de otoño sobre pan Poilâne tostado

tocino frito, pleorotus, rebozuelos, destellos de nuez, ensalada de brotes al aceite de nuez

Tartina de invierno estilo "con trufas"

Pan de la Casa Poilâne tostado, compota de cebollas confitadas, patatas, cubitos de tocino, queso Tomme fresco,
nuez moscada

Tartina Italiana sobre pan de la Casa Poilâne

Piperada, jamón San Daniele, virutas de Parmesano, rucola, pesto, aceitunas negras

Tartina vegetariana sobre pan de la Casa Poilâne

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

Tartina vegetariana sobre pan de la Casa Poilâne
Estofado de tomates confitados, esparrago verde, virutas de queso Parmesano, huevo duro Bio

Tartinas de pan con mantequilla del Poitou-Charentes

Tostadas con mermelada

Tartinas de jamon San Daniele sobre pan de la Casa Poilâne

Tartinas de salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian" sobre pan Poilâne

Tartinas de salmon ahumado de Escocia sobre pan de la Casa Poilâne

Tartinas, mantequilla de Poitou-Charentes, mermelada

Tataki de salmon con Wasabi, teja de sésamo, confitada de pimientos

Tarta de endivias estilo "Tatin" y queso fourme de Ambert, destellos de nueces

Tarta Tatin de calabaza-butternut y batata con crema de queso Comté,
pechuga de pato ahumada y destellos de nueces, ensalada rucola y tomates confitados

Tarta Tatin de queso de cabra con miel de Acacia, destellos de nueces

Atun marinado con limon verde, ensalada de quinoa con verduras y cilantro fresco

Tostadas de brioche con mantequilla del Poitou-Charentes

Crema de butternut, nata batida con destellos de avellanas

Verrina con Tarama de la Casa "Petrossian" (100 g), tostadas de pan Poilâne

Verrina con Tarama de la Casa "Petrossian" (100 g), tostadas de pan Poilâne



Crustáceos

Crustaceos y productos a base de crustaceos

Plato del pescador 2 Ostras Guillaudeau N°3, 2 Ostras Finas "de Claire" N°2,
4 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Lubina cocida sobre su piel, hinojo confitado y mantequilla de citricos

Bocinas (cerca de 300g)

Carpaccio de vieiras de "Saint-Jacques" con destellos de trufas, jugo acidulado, ramo de rucola

Camarones rosados de Madagascar (8 piezas)

Medio bogavante a la Parisina

Medio -bogavante en ensalada, judias verdes frescas, mango fresco, vinagreta al limon verde

Gambas gigantes marinadas al limon verde y al jengibre, tallarines de verduras crujientes con hierbas aromaticas

Gambas asadas, risotto con esparragos verdes y queso Parmesano, denominacion Parmigiano Reggiano

Gambas asadas, risotto primaveral

Huîtres Gillardeau Spéciales Gillardeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2

Las 6 ostras de la casa Gillardeau N°3

Rape asado en medallon, puré casero de patatas y calabaza butternut, mantequilla blanca con limon

Medallones de rape asados, vinagreta de remolacha y gratén de "butternut"-calabaza

Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos

Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos

Vieiras asadas, risotto perfumado a la trufa

Pastas del dia

Bandeja de Deux Magots 3 Ostras Gillardeau N° 3, 3 Ostras Finas "de Claire" N°2,
6 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Bandeja de los Escritores 6 Ostras Gillardeau N°3, 6 Ostras Finas "de Claire" N°2,
8 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 300gr)

Raviolis de bogavante y salmon con verduritas, crema de crustaceos

Ensalada de quinoa con hierbas frescas aromaticas, gambas marinadas al limon verde

Ensalada Real ensalada verde, judias verdes, pomelo, tomates, patatas, cangrejo,
gambas marinadas, vinagreta de citricos

Tartar de aguacate y migas de cangrejo real, croqueta blanda en "quenelle" de huevos Avruga

Tartar de aguacate, camarones rosados de Madagascar, vinagreta al limon verde,



Huevos

Huevos y productos a base de huevos

"Ispahán" Galleta macaron a la rosa, crema con pétalos de rosas, frambuesas y litchis

2000-hojas

Dulce de hojaldre caramelizado, pralin en milhojas con nueces del Piemonte, crema de muselina con pralin

Aioli espeso de bacalao fresco, verduras escalfadas
(zanahoria, calabacin, patata, hinojo),
huevo duro Bio, salsa aioli

Espárragos blancos servidos tibios, vinagreta

Plato del pescador 2 Ostras Guillardau N°3, 2 Ostras Finas "de Claire" N°2,
4 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Filete de rodaballo asado, salsa muselina, puré de patatas casero a la trufa

Estofado de ternera con crema* Boris Vian, al modo de Gouffé

Cuchara de helado por elegir

Bocinas (cerca de 300g)

Café o Chocolate con nata helado de café o de chocolate, salsa de café o chocolate, Chantilly

Café o té goloso (ensalada de frutas, mousse de chocolate, helado)

Café o té goloso Panacotta con coulis de frutas rojas, crema catalana, dulce del momento

Café o té goloso Helado de pan de especias de Dijon, crema a la vainilla, dulce del momento

Costillas de cordero* en costra de hierbas aromáticas, jugo de tomillo, judías verdes frescas

Torta de queso "cheese cake", con su salsa de fritillas rojas

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club sándwich vegetariano Verduras crujientes, huevo Bio, patatas fritas caseras

Copa de helado de temporada de la Casa Perthillon, sabores del momento

Copa de helado del Deux Magots helado de vainilla, sorbete de moras y jarabe de moras

Crema Catalana con vainilla Bourbon

Camarones rosados de Madagascar (8 piezas)

Cruasán o bollo de leche

Tostada croc- apertivo con jamon, pequeño frasco de tomates cherry

Tostada "Croque-Madame"(de jamon o de pollo, huevo), ensalada verde

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio ensalada verde

Tostada "Croque-Madame" con jamon o pollo, huevo bio, ensalada verde

Tostada "Croque-Monsieur" (de jamon o de pollo), ensalada verde

Croque-Monsieur au jambon ou poulet ensalada verde

Tostada "Croque-Monsieur" con jamon, ensalada verde

"Choques" en bocadillos

"Choques" en bocadillos

Delicia de frutas rojas (en temporada)

helado de vainilla, surtido de frutas rojas, coulis de salsa de frambuesas, crema Chantilly

Medio -bogavante en ensalada, judías verdes frescas, mango fresco, vinagreta al limon verde

Entrecot "de Normandia"*a la parilla (cerca de 350g), patatas fritas caseras, salsa tartara

Pinchos de Filete de carne de res*, patatas fritas frescas y caseras, salsa de pimienta

Filete de res* a la parilla, patatas fritas caseras, salsa tartara

Fresas o frambuesas Melba (en temporada)

helado de vainilla, fresas o frambuesas segun disponibilidad del mercado, crema Chantilly

Bizcocho de chocolate

Helado café Kahlúa

Le Classique

Bebida caliente a escoger

(Café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o Chocolate a la antigua)

Croissant y tartinas con mantequilla de Poitou-Charentes(15g)

Le Complet

Bebida caliente a escoger

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)

La seleccion del panadero : una bolleria y tartinas con mantequilla de Poitou-Charentes (15g) mermelada artesanal o miel

Jugo de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(20 cl)

Le Petit Déjeuner Hemingway

Bebida caliente a escoger renovable una vez

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)

Huevos fritos con tocino o con jamon, tortilla al natural, o con jamon, o con queso o mixta, acompañadas de una tartina con

mantequilla de Poitou-Charentes(15g)

Jugo de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(20cl)

Yogur al natural o ensalada de frutas(según temporada)

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

Bebida caliente a escoger, renovable una vez

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)

La cesta del panadero : dos bollerias y tartinas con mantequilla de Poitou-Charentes(15g),

mermelada artesanal o miel

Jugo de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(20cl)

Yogur natural o ensalada de frutas (según temporada)

Macaron Infinitamente en chocolate Pañeras o Caramelo

Pechuga de pato* al modo Rossini, gratén de calabaza y teja de queso Parmesano

Torta de chocolate, helado de vainilla

Mousse de chocolate

Pastel "Muffin" del momento helado de vainilla

Vieiras asadas, risotto perfumado a la trufa

Huevo duro bio

Huevos revueltos Bio perfumados a la trufa

Huevos revueltos perfumados a la trufa de verano

Huevos bio a la cazuela con deditos de tocino y queso de cabra

Huevos fritos Bio

Huevos fritos bio con tocino o con jamon

Huevos al plato

Huevos al plato con bacón o con jamón

Tortilla francesa 3 sabores, ensalada mixta (jamón, queso y hierbas finas)

Tortilla completa bio con sabores variados Ingredientes a escoger (jamon, queso y hierbas frescas aromaticas)

Tortilla completa bio con sabores variados, ensalada verde Ingredientes a escoger (jamon, queso y hierbas frescas aromaticas)

Tortilla natural bio

Tortilla natural bio, ensalada verde

Pan con uvas pasas o pain au chocolat

Cesta de verdutitas crudas para picar, crema blanca con hierbas aromaticas

Paté hojaldrado con sabores de Otonales, ensalada de mesclun, vinagreta con aceite de nueces

Pastas del día

Pasteleria para escoger

Bandeja de Deux Magots 3 Ostras Gillardeau N° 3, 3 Ostras Finas "de Claire "N°2,

6 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Bandeja de los Escritores 6 Ostras Gillaudeau N°3, 6 Ostras Finas "de Claire" N°2,
8 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 300gr)

Salteado de setas de rebozuelo y de pleorotus, huevo escalfado Bio y caldo espeso

Profiteroles a la vainilla Bourbon, chocolate a la antigua de Deux Magots

Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera

Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera

Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera

Ensalada César ensalada romana, filete de pollo asado, virutas de queso Parmesano, picatostes, salsa César

Ensalada de Verano

Cogollo y ensalada mesclun, judias verdes, tomates, pimientos rojos, aceitunas negras, cebollas rojas, huevo duro Bio, atun semi-cocido marinado a la albahaca, filete de anchoa, vinagreta con vinagre balsamico

Ensalada de lentejas verdes de Puy con daditos de tocino, huevo escalfado Bio

Ensalada de primavera

Corazon de cogollos, judias verdes, jamon San Daniele, esparragos verdes, tomates en rama, champiñones de Paris, virutas de queso Parmesano denominacion "Parmiggiano Reggiano"

Ensalada Deux Magots ensalada verde, jamon, pechuga de pollo, queso Comté, tomate, huevo duro

Ensalada Provenzal ensalada verde, judias verdes, tomates, pimiento rojo, aceitunas negras, cebolla roja, huevo duro bio, atun semi-cocido marinado a la albahaca, salsa vinagreta al vinagre balsamico

Ensalada Real ensalada verde, judias verdes, pomelo, tomates, patatas, cangrejo, gambas marinadas, vinagreta de citricos

Ensalada Saint-Germain ensalada verde, filete de pollo, judías verdes, pasas, huevo cocido, salsa de curry

Bocadillo rosbif*, tomate, ensalada verde, mayonesa casera

Suplemento por bola de helado de la Casa Berthillon, a escoger

Pechuga de pollo de granja* perfumada a la trufa, tortitas de patatas rayadas estilo Darphin

Tartar de aguacate y migas de cangrejo real, croqueta blanda en "quenelle" de huevos Avruga

Tarte Tatin caliente con crème fraîche o helado

Tarta Tatin caliente al estilo de Deux Magots, nata fresca o helado de vainilla

Tarta Tatin de calabaza-butternut y batata con crema de queso Comté, pechuga de pato ahumada y destellos de nueces, ensalada rucola y tomates confitados

Tarta Tatin de queso de cabra con miel de Acacia, destellos de nueces

Tostadas de brioche con mantequilla del Poitou-Charentes



Pescados

Pescados y productos a base de pescados

Ala de raya escalfada, patatas al vapor, mantequilla blanca con alcaparras

Ala de raya escalfada, patatas al vapor, mantequilla blanca con alcaparras

Aioli espeso de bacalao fresco, verduras escalfadas

(zanahoria, calabacin, patata, hinojo),

huevo duro Bio, salsa aioli

Plato del pescador 2 Ostras Gillaudeau N°3, 2 Ostras Finas "de Claire" N°2,
4 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Lubina a la plancha, verduras primaverales, salsa virgen

Lubina cocida sobre su piel, verduras a la provenzal confitadas, salsa virgen

Lubina cocida sobre su piel, hinojo confitado y mantequilla de citricos

Lubina cocida sobre su piel, hinojo confitado y mantequilla de citricos

Filete de rodaballo asado, salsa muselina, puré de patatas casero a la trufa

Filete de rodaballo asado, puré de patatas, mantequilla blanca al champan

Carpaccio de vieiras de "Saint-Jacques" con destellos de trufas, jugo acidulado, ramo de rucola

Caviar Alverta Royal de la Casa "Petrossian" (12g), tostada y crema de nata fresca

Caviar Alverta Royal de la Casa "Petrossian" (12g), tostada y crema de nata fresca

Caviar Alverta Royal (12g) tostadas y crema

Caviar Ossetra Real de la Casa "Petrossian" (20 g), tostadas y nata fresca

Caviar Ossetra Real de la Casa "Petrossian" (20 g), tostadas y nata fresca

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

Camarones rosados de Madagascar (8 piezas)

Descubrir el salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian" (70g), tostadas con pan de la Casa Poilâne

Degustacion de la Casa "Petrossian"

Salmon ahumado de Escocia, huevos de salmon, tarama, Tostadas de pan de la Casa Poilâne

Degustacion de la Casa "Petrossian" Salmon ahumado de Escocia, arenque ahumado, tarama, tostadas de la Casa Poilâne

Medio bogavante a la Parisina

Medio -bogavante en ensalada, judias verdes frescas, mango fresco, vinagreta al limon verde

Lomo de bacalao fresco cocido sobre su piel, puré casero de patatas con hierbas aromaticas

Lomo de bacalao fresco cocido sobre su piel, puré casero de patatas con hierbas aromaticas

Lomo de bacalao fresco cocido sobre su piel, puré casero de patatas con hierbas aromaticas

Filete de lubina cocido sobre su piel, salteado de verduras, salsa virgen

Filete de dorada real cocido a la plancha hinojo confitado, mantequilla de citricos

Filete de pez San Pedro asado, hinojo confitado, mantequilla de citricos

Gambas gigantes marinadas al limon verde y al jengibre, tallarines de verduras crujientes con hierbas aromaticas

Gambas asadas, risotto primaveral

Arenque ahumado de la Casa "Petrossian", patatas al aceite

Rape asado en medallon, puré casero de patatas y calabaza butternut, mantequilla blanca con limon

Medallones de rape asados, vinagreta de remolacha y gratén de "butternut"-calabaza

Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos

Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos

Huevos de salmon de la Casa "Petrossian" (50 g), tostadas y nata fresca

Huevos de salmon (50g), tostadas y nata fresca

Huevos de salmon (50g), tostadas y nata fresca

Pastas del dia

Pasteleria para escojer

Filete de salmon asado, salteado de verduras, mantequilla blanca

Filete de salmon asado, salteado de verduras, mantequilla blanca

Pesca del momento

Bandeja de Deux Magots 3 Ostras Gillardeau N° 3, 3 Ostras Finas "de Claire" N°2,
6 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Bandeja de los Escritores 6 Ostras Gillardeau N°3, 6 Ostras Finas "de Claire" N°2,
8 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 300gr)

Raviolis de bogavante y salmon con verduritas, crema de crustaceos

Ensalda de salmon marinado

Salmon marinado, corazon de cogollo, ensalada mesclun, pepino, patatas, aguacate, tomate,
vinagreta al limon

Ensalada de Verano

Cogollo y ensalada mesclun, judias verdes, tomates, pimientos rojos, aceitunas negras, cebollas rojas, huevo duro Bio, atun semi-
cocido marinado a la albahaca, filete de anchoa, vinagreta con vinagre balsamico

Ensalada de quinoa con hierbas frescas aromaticas, gambas marinadas al limon verde

Ensalada Provenzal ensalada verde, judias verdes, tomates, pimiento rojo, aceitunas negras, cebolla roja,
huevo duro bio, atun semi-cocido marinado a la albahaca, salsa vinagreta al vinagre balsamico

Ensalada Real ensalada verde, judias verdes, pomelo, tomates, patatas, cangrejo,
gambas marinadas, vinagreta de citricos

Salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian" y tostadas de pan Poilâne

Salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian", Crema Tzaziki y tostadas de la Casa Poilâne

Salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian", ensalada de patatas variedad Charlotte y tostadas de la Casa Poilâne

Salmon Ahumado de Escocia y sus tostadas de la Casa Poilâne

Tartar de aguacate y migas de cangrejo real, croqueta blanda en "quenelle" de huevos Avruga

Tartar de aguacate, camarones rosados de Madagascar, vinagreta al limon verde,

Tartinas de salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian" sobre pan Poilâne

Tartinas de salmon ahumado de Escocia sobre pan de la Casa Poilâne

Tataki de salmon con Wasabi, teja de sésamo, confitada de pimientos

Atun marinado con limon verde, ensalada de quinoa con verduras y cilantro fresco

Rebanada de salmon ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian" (70g), tostadas con pan de la Casa Poilâne
Verrina con Tarama de la Casa "Petrossian" (100 g), tostadas de pan Poilâne
Verrina con Tarama de la Casa "Petrossian" (100 g), tostadas de pan Poilâne



Soja

Soja y productos a base de soja

2000-hojas

Dulce de hojaldre caramelizado, pralin en milhojas con nueces del Piemonte, crema de muselina con pralin

Plato de queso Comté o Camembert de Normandía

Carpaccio de carne de res*, virutas de Parmesano y ensalada de rucola

Carpaccio de carne de res*, ensalada verde

Torta de queso "cheese cake", con su salsa de fritillas rojas

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Tostada croc- apertivo con jamon, pequeño frasco de tomates cherry

Tostada "Croque-Madame"(de jamon o de pollo, huevo), ensalada verde

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio ensalada verde

Tostada "Croque-Madame" con jamon o pollo, huevo bio, ensalada verde

Tostada "Croque-Monsieur" (de jamon o de pollo), ensalada verde

Croque-Monsieur au jambon ou poulet ensalada verde

Tostada "Croque-Monsieur" con jamon, ensalada verde

Queso de cabra "Crottin" caliente, servido sobre pan de la Casa Poilâne, ensalada verde

Queso de cabra frío Crottin

Filete de res* a la parilla, patatas fritas caseras, salsa tartara

Gambas gigantes marinadas al limon verde y al jengibre, tallarines de verduras crujientes con hierbas aromaticas

Bizcocho de chocolate

Macaron Infinitamente en chocolate Paineras o Caramelo

Torta de chocolate, helado de vanilla

Mousse de chocolate

Tortilla francesa 3 sabores, ensalada mixta (jamón, queso y hierbas finas)

Tortilla completa bio con sabores variados Ingredientes a escojer (jamon, queso y hierbas frescas aromaticas)

Tortilla completa bio con sabores variados, ensalada verde Ingredientes a escojer (jamon, queso y hierbas frescas aromaticas)

Tortilla natural bio

Tortilla natural bio, ensalada verde

Paté hojaldrado con sabores de Otonales, ensalada de mesclun, vinagreta con aceite de nueces

Pasteleria para escojer

Salteado de setas de rebozuelo y de pleorotus, huevo escalfado Bio y caldo espeso

Panceta de cerdo ahumada, cocida durante 19 horas, lentejas verdes de Puy

Rosbif* frio cortado en finas lonchas "chiffonade", patatas fritas caseras frescas y condimentos

Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera

Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera

Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera

Ensalada César ensalada romana, filete de pollo asado, virutas de queso Parmesano, picatostes, salsa César

Ensalada de Verano

Cogollo y ensalada mesclun, judias verdes, tomates, pimientos rojos, aceitunas negras, cebollas rojas, huevo duro Bio, atun semi-cocido marinado a la albahaca, filete de anchoa, vinagreta con vinagre balsamico

Ensalada de Invierno estilo Landesa

corazon de cogollo, judias verdes, pechuga de pato secada, mollejas confitadas, virutas de foie gras, champinones de Paris, vinagreta con vinagre balsamico

Ensalada de judias verdes

Ensalada Deux Magots ensalada verde, jamon, pechuga de pollo, queso Comté, tomate, huevo duro

Ensalada Provenzal ensalada verde, judias verdes, tomates, pimiento rojo, aceitunas negras, cebolla roja, huevo duro bio, atun semi-cocido marinado a la albahaca, salsa vinagreta al vinagre balsamico

Ensalada Saint-Germain ensalada verde, filete de pollo, judías verdes, pasas, huevo cocido, salsa de curry

Ensalada verde y tomates

Bocadillo rosibif*, tomate, ensalada verde, mayonesa casera

Selección de surtido de quesos del Quesero

Pechuga de pollo de granja* perfumada a la trufa, tortitas de patatas rayadas estilo Darphin

Tartar de carne de res*, nuevo estilo Deux Magots o un ida y vuelta, ensalada de mesclun, patatas fritas caseras frescas

Tartaro de carne de res cruda*, emulsion de hierbas frescas y tomates confitados secos, ensalada, patatas caseras frescas

Tartaro de carne de res cruda*, emulsion de hierbas aromaticas frescas y tomates secos, ensalada y patatas fritas frescas

Tarte Tatin caliente con crème fraîche o helado

Tarta Tatin caliente al estilo de Deux Magots, nata fresca o helado de vainilla

Tartina de otoño sobre pan Poilâne tostado

tocino frito, pleorotus, rebozuelos, destellos de nuez, ensalada de brotes al aceite de nuez

Tartina Italiana sobre pan de la Casa Poilâne

Piperada, jamon San Daniele, virutas de Parmesano, rucola, pesto, aceitunas negras

Tataki de salmon con Wasabi, teja de sésamo, confitada de pimientos



Leche

Leche y productos lacteos, incluyendo la lactosa

"Ispahán" Galleta macaron a la rosa, crema con pétalos de rosas, frambuesas y litchis

Postre "La Trompinette de Boris Vian" por el chef Pierre Hermé Postre "Religieuse" revisitada al chocolate y frambuesa

Postre "La Trompinette de Boris Vian" por el chef Pierre Hermé

Postre "Religieuse" revisitada al chocolate y frambuesa

2000-hojas

Dulce de hojaldre caramelizado, pralin en milhojas con nueces del Piemonte, crema de muselina con pralin

Ala de raya escalfada, patatas al vapor, mantequilla blanca con alcaparras

Ala de raya escalfada, patatas al vapor, mantequilla blanca con alcaparras

Aioli espeso de bacalao fresco, verduras escalfadas

(zanahoria, calabacin, patata, hinojo),

huevo duro Bio, salsa aioli

Plato de queso Comté o Camembert de Normandía

Plato de quesos Comté o Camembert de Normandia o de Saint-Nectaire de granja

Plato de quesos Comté, Camembert de Normandia o de Saint-Nectaire de granja

Surtido de verduras "del momento"

Lubina a la plancha, verduras primaverales, salsa virgen

Lubina cocida sobre su piel, verduras a la provenzal confitadas, salsa virgen

Lubina cocida sobre su piel, hinojo confitado y mantequilla de citricos

Lubina cocida sobre su piel, hinojo confitado y mantequilla de citricos

Mantequilla del Poitou-Charentes (15 g)

Filete de rodaballo asado, salsa muselina, puré de patatas casero a la trufa

Filete de rodaballo asado, puré de patatas, mantequilla blanca al champan

Estofado de ternera* a la antigua, arroz basmati

Estofado de ternera con crema* Boris Vian, al modo de Gouffé

Carne de Res* cocida en "Bourguignon" patatas al vapor

Carne de Res* cocida en "Bourguignon" patatas al vapor

Cuchara de helado por elegir

Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,
crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,
crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,
crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Hamburguesa de carne de res* de raza Charolesa y tocino asado,
champinones salteados, crema de queso de Fourme de Ambert, patatas fritas caseras

Hamburguesa de carne de res* de raza Charolesa y tocino asado,
crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Café o Chocolate con nata helado de café o de chocolate, salsa de café o chocolate, Chantilly

Café o té goloso (ensalada de frutas, mousse de chocolate, helado)

Café o té goloso Panacotta con coulis de frutas rojas, crema catalana, dulce del momento

Café o té goloso Helado de pan de especias de Dijon, crema a la vainilla, dulce del momento

Pato y foie gras cocido en terrina, compota de cebollas confitadas, tostadas de la Casa Poilâne

Carpaccio de carne de res*, virutas de Parmesano y ensalada de rucola

Carpaccio de carne de res*, ensalada verde

Costillas de cordero* en costra de hierbas aromaticas, jugo de tomillo, judias verdes frescas

Caviar Alverta Royal de la Casa "Petrossian" (12g), tostada y crema de nata fresca

Caviar Alverta Royal de la Casa "Petrossian" (12g), tostada y crema de nata fresca

Caviar Alverta Royal (12g) tostadas y crema

Caviar Ossetra Real de la Casa "Petrossian" (20 g), tostadas y nata fresca

Caviar Ossetra Real de la Casa "Petrossian" (20 g), tostadas y nata fresca

Torta de queso "cheese cake", con su salsa de fritillas rojas

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club sándwich vegetariano Verduras crujientes, huevo Bio, patatas fritas caseras

Chuleta de ternera* espesa "cocida a baja temperatura", salteado de champiñones del momento,
puré de patatas con mantequilla y caldo espeso

Copa Auguste Boulay Ensalada de frutas frescas, yogur helado al Champan Rosado, sorbete de grosella negra

Copa de helado de temporada de la Casa Perthillon, sabores del momento

Copa de helado de temporada de la Casa Perthillon, sabores del momento

Copa de helado del Deux Magots helado de vainilla, sorbete de moras y jarabe de moras

Crema Catalana con vanilla Bourbon

Crema de verduras del momento, nata batida con destellos de avellanas

Nata o Chantilly

Cruasán o bollo de leche

Tostada croc- apertivo con jamon, pequeño frasco de tomates cherry

Tostada "Croque-Madame"(de jamon o de pollo, huevo), ensalada verde

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio ensalada verde

Tostada "Croque-Madame" con jamon o pollo, huevo bio, ensalada verde

Tostada "Croque-Monsieur" (de jamon o de pollo), ensalada verde

Croque-Monsieur au jambon ou poulet ensalada verde

Tostada "Croque-Monsieur" con jamon, ensalada verde

"Choques" en bocadillos

"Choques" en bocadillos

Queso de cabra "Crottin" caliente, servido sobre pan de la Casa Poilâne, ensalada verde

Queso de cabra frío Crottin

Degustacion de la Casa "Petrossian"

Salmon ahumado de Escocia, huevos de salmon, tarama, Tostadas de pan de la Casa Poilâne

Degustacion de la Casa "Petrossian" Salmon ahumado de Escocia, arenque ahumado, tarama, tostadas de la Casa Poilâne

Delicia de frutas rojas (en temporada)

helado de vainilla, surtido de frutas rojas, coulis de salsa de frambuesas, crema Chantilly

Medio bogavante a la Parisina

Lomo de bacalao fresco cocido sobre su piel, puré casero de patatas con hierbas aromáticas

Lomo de bacalao fresco cocido sobre su piel, puré casero de patatas con hierbas aromáticas

Lomo de bacalao fresco cocido sobre su piel, puré casero de patatas con hierbas aromáticas

Entrecot "de Normandia" a la parrilla (cerca de 350g), patatas fritas caseras, salsa tartara

Entrecot "de Normandia", madurado, a la sartén (cerca de 350g), patatas fritas frescas, salsa de pimienta

Caracoles gigantes y silvestres de Burgoña, los 6

Faisselle con azúcar o con nata

Faisselle con azúcar o con nata

Requeson fresco con azúcar, nata o coulis de fruta

Requeson fresco con azúcar, nata o coulis de fruta

Requeson fresco con azúcar, nata o coulis de fruta

Solomillo de ternera*, puré de patatas casero, caldo al tomillo

Solomillo de ternera*, gratén "Dauphinois", caldo espeso

Hojaldre de foie gras salteado a la sartén y peras caramelizadas helado de vino de Oporto

Filete de cordero* asado, verduras primaverales, caldo a la salvia

Filete de lubina cocido sobre su piel, salteado de verduras, salsa virgen

Pinchos de Filete de carne de res*, patatas fritas frescas y caseras, salsa de pimienta

Filete de res* a la parrilla, patatas fritas caseras, salsa tartara

Filete de res* salteado a la trufa, manzanas fundentes

Filete de carne de res* salteado a la sartén, salsa Perigourdina, patata Anna perfumada a la trufa

Filete de carne de res* salteado, patatas fritas caseras, salsa del Périgord

Filete de carne de res* asado, patatas fritas frescas caseras, emulsión fría al estragón

Filete de carne de res* asado, patatas fritas frescas, salsa de pimienta

Filete de carne de res*, salsa de pimienta verde, patatas fritas caseras

Filete de dorada real cocido a la plancha hinojo confitado, mantequilla de cítricos

Filete de pez San Pedro asado, hinojo confitado, mantequilla de cítricos

Solomillo de ciervo asado, muselina de apio y puré de castaña, salsa de pimienta

Fresas o frambuesas Melba (en temporada)

helado de vainilla, fresas o frambuesas según disponibilidad del mercado, crema Chantilly

Gambas gigantes marinadas al limón verde y al jengibre, tallarines de verduras crujientes con hierbas aromáticas

Gambas asadas, risotto con espárragos verdes y queso Parmesano, denominación Parmigiano Reggiano

Gambas asadas, risotto primaveral

Gazpacho y salpicón de verduras, nata montada a la albahaca, picatostes al ajillo

Bizcocho de chocolate

Helado café Kahlúa

Le Classique

Bebida caliente a escoger

(Café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o Chocolate a la antigua)

Croissant y tartinas con mantequilla de Poitou-Charentes(15g)

Le Complet

Bebida caliente a escoger

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)

La selección del panadero : una bollería y tartinas con mantequilla de Poitou-Charentes (15g) mermelada artesanal o miel

Jugo de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(20 cl)

Le Petit Déjeuner Hemingway

Bebida caliente a escoger renovable una vez

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)

Huevos fritos con tocino o con jamón, tortilla al natural, o con jamón, o con queso o mixta, acompañadas de una tartina con mantequilla de Poitou-Charentes(15g)

Jugo de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(20cl)

Yogur al natural o ensalada de frutas(según temporada)

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

Bebida caliente a escojer, renovable una vez

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)

La cesta del panadero : dos bollerias y tartinas con mantequilla de Poitou-Charentes(15g), mermelada artesanal o miel

Jugo de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(20cl)

Yogur natural o ensalada de frutas (segun temporada)

Trío: jamón, queso de Comté, tomate

Macaron Infinitamente en chocolate Paineras o Caramelo

Pechuga de pato* del Sur-Oeste con frutas rojas, gratinado de calabaza

Pechuga de pato* al modo Rossini, gratén de calabaza y teja de queso Parmesano

Pechuga de pato* asada, patatas "grenailles" y fricasé de champinones

Medallon de pollo de granja, risotto con verduras de Otoño

Medallones de rape asados, vinagreta de remolacha y gratén de "butternut"-calabaza

Melon a la Italiana

Milhojas de queso de cabra y verduras asadas

Milhojas de verduras fritas y queso de cabra caliente

Milhojas de tomate y de queso de cabra

Torta de chocolate, helado de vanilla

Mousse de chocolate

Pastel "Muffin" del momento helado de vainilla

Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos

Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos

Vieiras asadas, risotto perfumado a la trufa

Huevos revueltos Bio perfumados a la trufa

Huevos revueltos perfumados a la trufa de verano

Huevos bio a la cazuela con deditos de tocino y queso de cabra

Huevos fritos Bio

Huevos fritos bio con tocineta o con jamon

Huevos de salmon de la Casa "Petrossian" (50 g), tostadas y nata fresca

Huevos de salmon (50g), tostadas y nata fresca

Huevos de salmon (50g), tostadas y nata fresca

Huevos al plato

Huevos al plato con bacón o con jamón

Tortilla francesa 3 sabores, ensalada mixta (jamón, queso y hierbas finas)

Tortilla completa bio con sabores variados Ingredientes a escojer (jamon, queso y hierbas frescas aromaticas)

Tortilla completa bio con sabores variados, ensalada verde Ingredientes a escojer (jamon, queso y hierbas frescas aromaticas)

Tortilla natural bio

Tortilla natural bio, ensalada verde

Pan con uvas pasas o pain au chocolat

Cesta de verdutitas crudas para picar, crema blanca con hierbas aromaticas

Paté hojaldrado con sabores de Otonales, ensalada de mesclun, vinagreta con aceite de nueces

Pastas del día

Pasteleria para escojer

Lomo de salmon cocido a la plancha, salteado de verduras, mantequilla blanca a la acedera

Filete de salmon asado, salteado de verduras, mantequilla blanca

Filete de salmon asado, salteado de verduras, mantequilla blanca

Tabla de charcutería y embutidos de Auvergne

(pequeño frasco de rillettes, salchicha seca, rodajas de salchichon, jamon del país)

Tabla de charcuterías mixtas y quesos de la Auvergne (salchicha seca, jamon del país, quesos)

Tabla de charcuterías mixtas y quesos de la Auvergne (salchichon, jamon del país, quesos)

Tabla de charcuterías mixtas y quesos de la Auvergne (salchicha seca, jamon del país, quesos)

Salteado de setas de rebozuelo y de pleorotus, huevo escalfado Bio y caldo espeso

Panceta de cerdo ahumada, cocida durante 19 horas, lentejas verdes de Puy

Racion de queso

Cocido "Pot-au-feu" y verduras de temporada

Cocido "Pot-au-feu" y verduras de temporada

Profiteroles a la vainilla Burbon, chocolate a la antigua de Deux Magots

Raviolis de bogavante y salmon con verduritas, crema de crustaceos

Risotto de pollo de granja* con crema de morillas mizcalos

Risotto de pollo de granja* con crema de morillas mizcalos

Rosbif* frio cortado en finas lonchas "chiffonade", patatas fritas caseras frescas y condimentos

Ensalada César ensalada romana, filete de pollo asado, virutas de queso Parmesano, picatostes, salsa César

Ensalada de Verano corazon de cogollo, judias verdes, aceitunas negras, queso feta marinado, melon, jamon San Daniele, salsa vinagreta con vinagre Balsamico

Ensalada de Verano

Cogollo y ensalada mesclun, judias verdes, tomates, pimientos rojos, aceitunas negras, cebollas rojas, huevo duro Bio, atun semi-cocido marinado a la albahaca, filete de anchoa, vinagreta con vinagre balsamico

Ensalada de Invierno estilo Landes

corazon de cogollo, judias verdes, pechuga de pato secada, mollejas confitadas, virutas de foie gras, champinones de Paris, vinagreta con vinagre balsamico

Ensalada de lentejas verdes de Puy con daditos de tocino, huevo escalfado Bio

Ensalada de primavera

Corazon de cogollos, judias verdes, jamon San Daniele, esparragos verdes, tomates en rama, champiñones de Paris, virutas de queso Parmesano denominacion "Parmigiano Reggiano"

Ensalada de quinoa con hierbas frescas aromaticas, gambas marinadas al limon verde

Ensalada de tomates, mozzarella di bufala, albahaca

Ensalada Deux Magots ensalada verde, jamon, pechuga de pollo, queso Comté, tomate, huevo duro

Ensalada Real ensalada verde, judias verdes, pomelo, tomates, patatas, cangrejo, gambas marinadas, vinagreta de citricos

Ensalada Saint-Germain ensalada verde, filete de pollo, judías verdes, pasas, huevo cocido, salsa de curry

Sandwich de jamon cocido "al paño"

Bocadillo con jamón San Daniele

Bocadillo mixto: jamón de York, queso Comté

Salmon Ahumado de Escocia y sus tostadas de la Casa Poilâne

Selección de quesos refinados de nuestras regiones

Selección de quesos refinados de nuestras regiones

Selección de surtido de quesos del Quesero

Pierna de cordero a la brasa con tomillo verduras

Pierna de cordero a la brasa con tomillo verduras

Suplemento por bola de helado de la Casa Berthillon, a escoger

Pechuga Suprême de capon de granja* con setas comenillas, risotto de pastas regadas con queso Parmesano Parmigiano Reggiano

Pechuga Suprême de capon de granja* con setas comenillas, trilogía de purés al apio, patatas y calabaza-butternut con destellos de castaños

Suprema de pechuga de pollo de granja* marinada al romero y su mantequilla, salteado de verduras provenzales

Pechuga de pollo de granja* perfumada a la trufa, tortitas de patatas rayadas estilo Darphin

Pechuga de pollo de granja*asada, caldo cremoso al grano de mostaza, salteado de verduras

Pechuga de pollo de granja*asada, puré de patatas con cebolletas, mantequilla blanca al tomillo y al limon

Tarte Tatin caliente con crème fraîche o helado

Tarta Tatin caliente al estilo de Deux Magots, nata fresca o helado de vainilla

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

Tartina de otoño sobre pan Poilâne tostado
 tocino frito, pleorotus, rebozuelos, destellos de nuez, ensalada de brotes al aceite de nuez

Tartina de invierno estilo "con trufas"
 Pan de la Casa Poilâne tostado, compota de cebollas confitadas, patatas, cubitos de tocino, queso Tomme fresco, nuez moscada

Tartina vegetariana sobre pan de la Casa Poilâne
 Tartina vegetariana sobre pan de la Casa Poilâne
 Estofado de tomates confitados, espárrago verde, virutas de queso Parmesano, huevo duro Bio

Tartinas de pan con mantequilla del Poitou-Charentes
 Tartinas de jamón San Daniele sobre pan de la Casa Poilâne
 Tartinas de salmón ahumado de Escocia de la Casa "Petrossian" sobre pan Poilâne
 Tartinas de salmón ahumado de Escocia sobre pan de la Casa Poilâne
 Tartinas, mantequilla de Poitou-Charentes, mermelada
 Tataki de salmón con Wasabi, teja de sésamo, confitada de pimientos
 Tarta de endivias estilo "Tatin" y queso fourme de Ambert, destellos de nueces
 Tarta Tatin de calabaza-butternut y batata con crema de queso Comté, pechuga de pato ahumada y destellos de nueces, ensalada rucola y tomates confitados
 Tarta Tatin de queso de cabra con miel de Acacia, destellos de nueces
 Atun marinado con limón verde, ensalada de quinoa con verduras y cilantro fresco
 Tostadas de brioche con mantequilla del Poitou-Charentes
 Tomate, variedad "Coeur de Boeuf" (corazón de res) y Burrata, pisto
 Rodaballo cocido sobre su piel, verduras salteadas, mantequilla blanca al limón
 Crema de butternut, nata batida con destellos de avellanas
 Yagur helado "California Bliss" (0% M.G.), sabor rosa-fresa, coulis de frutas rojas, frambuesas frescas
 Yagur helado "California Bliss" (0% M.G.), sabor rosa-fresa, coulis de frutas rojas, frambuesas frescas
 Yogur helado de Champan Rosado 0% M.G. Vegan, salsa de coulis de frutas rojas
 Yogurt natural



Frutas de hueso

Frutos secos : almendras, avellanas, pistachos, nueces, nuez de anacardo, nuez de pécan, nuez de macadamia, nuez de Brasil, nuez del Queensland y productos a base de esos frutos secos

"Ispahán" Galleta macaron a la rosa, crema con pétalos de rosas, frambuesas y litchis
 2000-hojas
 Dulce de hojaldre caramelizado, pralin en milhojas con nueces del Piemonte, crema de muselina con pralin
 Lubina a la plancha, verduras primaverales, salsa virgen
 Lubina cocida sobre su piel, verduras a la provenzal confitadas, salsa virgen
 Café o té goloso (ensalada de frutas, mousse de chocolate, helado)
 Café o té goloso Panacotta con coulis de frutas rojas, crema catalana, dulce del momento
 Torta de queso "cheese cake", con su salsa de fritillas rojas
 Copa de helado de temporada de la Casa Perthillon, sabores del momento
 Crema de verduras del momento, nata batida con destellos de avellanas
 Solomillo de ciervo asado, muselina de apio y puré de castaña, salsa de pimienta
 Gambas asadas, risotto primaverale
 Bizcocho de chocolate
 Le Classique
 Bebida caliente a escoger
 (Café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o Chocolate a la antigua)
 Croissant y tartinas con mantequilla de Poitou-Charentes(15g)
 Le Complet
 Bebida caliente a escoger
 (café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)
 La selección del panadero : una bollería y tartinas con mantequilla de Poitou-Charentes (15g) mermelada artesanal o miel
 Jugo de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(20 cl)

Le Petit Déjeuner Hemingway

Bebida caliente a escoger renovable una vez

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)
Huevos fritos con tocino o con jamon, tortilla al natural, o con jamon, o con queso o mixta, acompañadas de una tartina con mantequilla de Poitou-Charentes(15g)

Jugo de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(20cl)

Yogur al natural o ensalada de frutas(según temporada)

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

Bebida caliente a escoger, renovable una vez

(café, espresso doble, café de filtro, café cortado, Cappuccino, té de la casa Dammann o chocolate a la antigua)

La cesta del panadero : dos bolleras y tartinas con mantequilla de Poitou-Charentes(15g), mermelada artesanal o miel

Jugo de frutas exprimidas (naranja o pomelo)(20cl)

Yogur natural o ensalada de frutas (según temporada)

Macaron Infinitamente en chocolate Pañeras o Caramelo

Milhojas de queso de cabra y verduras asadas

Milhojas de verduras fritas y queso de cabra caliente

Milhojas de tomate y de queso de cabra

Torta de chocolate, helado de vainilla

Mousse de chocolate

Pastel "Muffin" del momento helado de vainilla

Pan con uvas pasas o pain au chocolat

Paté hojaldrado con sabores de Otonales, ensalada de mesclun, vinagreta con aceite de nueces

Pastelería para escoger

Ensalada de Otoño

Cogollo, judías verdes frescas, champinones de Paris, tomates, virutas de foie gras de pato, pechuga de pato ahumada, albaricoques secos, destellos de nueces

Ensalada de invierno

corazon de cogollo, endivias picadas, trozos de nueces,

uvas pasas, champiñones de Paris, manzanas Golden,

queso Fourme d'Ambert y jamon San Daniele

Ensalada de lentejas verdes de Puy con daditos de tocino, huevo escalfado Bio

Tarte Tatin caliente con crème fraîche o helado

Tarta Tatin caliente al estilo de Deux Magots, nata fresca o helado de vainilla

Tartina de otoño sobre pan Poilâne tostado

tocino frito, pleorotus, rebozuelos, destellos de nuez, ensalada de brotes al aceite de nuez

Tarta de endivias estilo "Tatin" y queso fourme de Ambert, destellos de nueces

Tarta Tatin de calabaza-butternut y batata con crema de queso Comté, pechuga de pato ahumada y destellos de nueces, ensalada rucola y tomates confitados

Tarta Tatin de queso de cabra con miel de Acacia, destellos de nueces

Crema de butternut, nata batida con destellos de avellanas



Apio

Apio y productos a base de apio

Ala de raya escalfada, patatas al vapor, mantequilla blanca con alcaparras

Ala de raya escalfada, patatas al vapor, mantequilla blanca con alcaparras

Plato del pescador 2 Ostras Guillaudeau N°3, 2 Ostras Finas "de Claire" N°2,

4 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Filete de rodaballo asado, salsa muselina, puré de patatas casero a la trufa

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

Estofado de ternera* a la antigua, arroz basmati
 Estofado de ternera con crema* Boris Vian, al modo de Gouffé
 Carne de Res* cocida en "Bourguignon" patatas al vapor
 Carne de Res* cocida en "Bourguignon" patatas al vapor
 Pato y foie gras cocido en terrina, compota de cebollas confitadas, tostadas de la Casa Poilâne
 Costillas de cordero* en costra de hierbas aromaticas, jugo de tomillo, judías verdes frescas
 Chuleta de ternera* espesa "cocida a baja temperatura", salteado de champiñones del momento, puré de patatas con mantequilla y caldo espeso
 Crema de verduras del momento, nata batida con destellos de avellanas
 Camarones rosados de Madagascar (8 piezas)
 Medio bogavante a la Parisina
 Medio -bogavante en ensalada, judías verdes frescas, mango fresco, vinagreta al limon verde
 Entrecot "de Normandia", madurado, a la sartén (cerca de 350g), patatas fritas frescas, salsa de pimienta
 Solomillo de ternera*, puré de patatas casero, caldo al tomillo
 Solomillo de ternera*, gratén "Dauphinois", caldo espeso
 Hojaldre de foie gras de pato y su pera caramelizada
 Hojaldre de foie gras salteado y pera caramelizada
 Hojaldre de foie gras salteado a la sartén y peras caramelizadas helado de vino de Oporto
 Filete de cordero* asado, verduras primaverales, caldo a la salvia
 Pinchos de Filete de carne de res*, patatas fritas frescas y caseras, salsa de pimienta
 Filete de res* salteado a la trufa, manzanas fundentes
 Filete de carne de res* salteado a la sartén, salsa Perigourdina, patata Anna perfumada a la trufa
 Filete de carne de res* salteado, patatas fritas caseras, salsa del Périgord
 Filete de carne de res* asado, patatas fritas frescas caseras, emulsion fria al estragon
 Filete de carne de res* asado, patatas fritas frescas, salsa de pimienta
 Filete de carne de res*, salsa de pimienta verde, patatas fritas caseras
 Solomillo de ciervo asado, muselina de apio y puré de castaña, salsa de pimienta
 Frito de pato en terrina, ensalada de rucola y cebolla rojas confitadas
 Gambas asadas, risotto con espárragos verdes y queso Parmesano, denominacion Parmigiano Reggiano
 Gambas asadas, risotto primaveral
 Gazpacho y salpicones de verduras, sorbete a la albahaca
 Arenque ahumado de la Casa "Petrossian", patatas al aceite
 Pechuga de pato* del Sur-Oeste con frutas rojas, gratinado de calabaza
 Pechuga de pato* al modo Rossini, gratén de calabaza y teja de queso Parmesano
 Pechuga de pato* asada, patatas "grenailles" y fricasé de champiñones
 Medallon de pollo de granja, risotto con verduras de Otoño
 Medallones de rape asados, vinagreta de remolacha y gratén de "butternut"-calabaza
 Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos
 Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos
 Cesta de verdutitas crudas para picar, crema blanca con hierbas aromaticas
 Paté hojaldrado con sabores de Otonales, ensalada de mesclun, vinagreta con aceite de nueces
 Pastas del día
 Bandeja de Deux Magots 3 Ostras Gillardeau N° 3, 3 Ostras Finas "de Claire" N°2, 6 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)
 Bandeja de los Escritores 6 Ostras Gillardeau N°3, 6 Ostras Finas "de Claire" N°2, 8 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 300gr)
 Salteado de setas de rebozuelo y de pleorotus, huevo escalfado Bio y caldo espeso
 Panceta de cerdo ahumada, cocida durante 19 horas, lentejas verdes de Puy
 Cocido "Pot-au-feu" y verduras de temporada
 Cocido "Pot-au-feu" y verduras de temporada
 Raviolis de bogavante y salmon con verduritas, crema de crustaceos
 Risotto de pollo de granja* con crema de morillas mizcalos
 Risotto de pollo de granja* con crema de morillas mizcalos

Ensalada de Invierno estilo Landesa
 corazon de cogollo, judias verdes, pechuga de pato secada, mollejas confitadas, virutas de foie gras,
 champinones de Paris, vinagreta con vinagre balsamico

Ensalada de lentejas verdes de Puy con daditos de tocino, huevo escalfado Bio

Ensalada de quinoa con hierbas frescas aromaticas, gambas marinadas al limon verde

Seleccion de surtido de quesos del Quesero

Pierna de cordero a la brasa con tomillo verduras

Pierna de cordero a la brasa con tomillo verduras

Pechuga Suprême de capon de granja* con setas comenillas,
 risotto de pastas regadas con queso Parmesano Parmigiano Reggiano

Pechuga Suprême de capon de granja* con setas comenillas,
 trilogia de purés al apio, patatas y calabaza-butternut con destellos de castaños

Suprema de pechuga de pollo de granja* marinada al romero y su mantequilla, salteado de verduras provenzales

Pechuga de pollo de granja* perfumada a la trufa, tortitas de patatas rayadas estilo Darphin

Pechuga de pollo de granja*asada, caldo cremoso al grano de mostaza, salteado de verduras

Pechuga de pollo de granja*asada, puré de patatas con cebolletas,
 mantequilla blanca al tomillo y al limon

Tartar de aguacate y migas de cangrejo real, croqueta blanda en "quenelle" de huevos Avruga

Tartar de aguacate, camarones rosados de Madagascar, vinagreta al limon verde,

Tartina de invierno estilo "con trufas"

Pan de la Casa Poilâne tostado, compota de cebollas confitadas, patatas, cubitos de tocino, queso Tomme fresco,
 nuez moscada

Tataki de salmon con Wasabi, teja de sésamo, confitada de pimientos

Atun marinado con limon verde, ensalada de quinoa con verduras y cilantro fresco

Crema de butternut, nata batida con destellos de avellanas



Mostaza

Mostaza y productos a base de mostaza

Esparragos blancos servidos tibios, vinagreta

Plato del pescador 2 Ostras Guillaudeau N°3, 2 Ostras Finas "de Claire" N°2,
 4 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Lubina cocida sobre su piel, verduras a la provenzal confitadas, salsa virgen
 Bocinas (cerca de 300g)

Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,
 crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,
 crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,
 crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club sándwich vegetariano Verduras crujientes, huevo Bio, patatas fritas caseras

Camarones rosados de Madagascar (8 piezas)

Medio bogavante a la Parisina

Medio -bogavante en ensalada, judias verdes frescas, mango fresco, vinagreta al limon verde

Entrecot "de Normandia"*a la parilla (cerca de 350g), patatas fritas caseras, salsa tartara

Filete de res* a la parilla, patatas fritas caseras, salsa tartara

Trío: jamón, queso de Comté, tomate

Melon a la Italiana

Cesta de verdutitas crudas para picar, crema blanca con hierbas aromaticas
Paté hojaldrado con sabores de Otonales, ensalada de mesclun, vinagreta con aceite de nueces

Pastas del día

Bandeja de Deux Magots 3 Ostras Gillardeau N° 3, 3 Ostras Finas "de Claire" N°2,
6 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Bandeja de los Escritores 6 Ostras Gillardeau N°3, 6 Ostras Finas "de Claire" N°2,
8 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 300gr)

Panceta de cerdo ahumada, cocida durante 19 horas, lentejas verdes de Puy

Cocido "Pot-au-feu" y verduras de temporada

Cocido "Pot-au-feu" y verduras de temporada

Rosbif* frio cortado en finas lonchas "chiffonade", patatas fritas caseras frescas y condimentos

Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera

Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera

Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera

Ensalada César ensalada romana, filete de pollo asado, virutas de queso Parmesano, picatostes, salsa César

Ensalada de Invierno estilo Landesa

corazon de cogollo, judias verdes, pechuga de pato secada, mollejas confitadas, virutas de foie gras,
championones de Paris, vinagreta con vinagre balsamico

Ensalada de primavera

Corazon de cogollos, judias verdes, jamon San Daniele, esparragos verdes, tomates en rama, champiñones de Paris, virutas de
queso Parmesano denominacion "Parmiggiano Reggiano"

Ensalada Deux Magots ensalada verde, jamon, pechuga de pollo, queso Comté, tomate, huevo duro

Ensalada Real ensalada verde, judias verdes, pomelo, tomates, patatas, cangrejo,
gambas marinadas, vinagreta de citricos

Ensalada Saint-Germain ensalada verde, filete de pollo, judías verdes, pasas, huevo cocido, salsa de curry

Sandwich de jamon cocido "al paño"

Bocadillo con jamón San Daniele

Bocadillo mixto: jamón de York, queso Comté

Bocadillo rosibif*, tomate, ensalada verde, mayonesa casera

Pechuga de pollo de granja*asada, caldo cremoso al grano de mostaza, salteado de verduras

Tartar de aguacate y migas de cangrejo real, croqueta blanda en "quenelle" de huevos Avruqa

Tartar de carne de res*, nuevo estilo Deux Magots o un ida y vuelta, ensalada de mesclun, patatas fritas caseras frescas

Tartaro de carne de res cruda*, emulsion de hierbas frescas y tomates confitados secos, ensalada, patatas caseras frescas

Tartaro de carne de res cruda*, emulsion de hierbas aromaticas frescas y tomates secos, ensalada y patatas fritas frescas

Tataki de salmon con Wasabi, teja de sésamo, confitada de pimientos



Sésamo

Semillas de sésamo y productos a base de semillas de sésamo

Tataki de salmon con Wasabi, teja de sésamo, confitada de pimientos



Sulfitos

Anidrido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10 mg/l (expresados como total SO2)

Esparragos blancos servidos tibios, vinagreta

Plato de queso Comté o Camembert de Normandía

Plato del pescador 2 Ostras Guillardreau N°3, 2 Ostras Finas "de Claire" N°2,
4 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Carne de Res* cocida en "Bourguignon" patatas al vapor

Carne de Res* cocida en "Bourguignon" patatas al vapor

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

■ Bourgogne Htes Côtes de Beaune AOC Dom. Berger-Rive

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

■ Bourgogne-Tonnerre AOC Dom. de Marsoif (Chardonnay)

■ Bourgueil AOC Domaine Breton

■ Brouilly AOC Château des Tours

Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,
crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,
crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Hamburguesa de carne de res* raza Charolais y jamon San Daniele asado,
crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

Hamburguesa de carne de res* de raza Charolesa y tocino asado,
crema de queso Comté y tomates confitados, patatas fritas caseras

■ Cahors AOP Château de Chambert 2014

Pato y foie gras cocido en terrina, compota de cebollas confitadas, tostadas de la Casa Poilâne

Carpaccio de carne de res*, virutas de Parmesano y ensalada de rucola

Carpaccio de carne de res*, ensalada verde

Costillas de cordero* en costra de hierbas aromaticas, jugo de tomillo, judias verdes frescas

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

■ Chambolle Musigny AOC - Les Fremières 2015 Domaine Roux

■ Chassagne Montrachet AOC Les Chaumes, 2016

■ 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 Domaine La Clé de Saint Thomas 2019

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

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

Club sandwich al salmon ahumado de Escocia, patatas fritas frescas y caseras

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club Sandwich con pechuga de ave y tocineta bacon, patatas fritas frescas

Club sándwich vegetariano Verduras crujientes, huevo Bio, patatas fritas caseras

Chuleta de ternera* espesa "cocida a baja temperatura", salteado de champiñones del momento,
puré de patatas con mantequilla y caldo espeso

■ 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

■ Côteaux d'Aix AOC Château Calissanne

■ Côtes de Provence AOP Minuty Prestige

■ Côtes du Rhône AOC Château La Borie

Camarones rosados de Madagascar (8 piezas)

Tostada croc- apertivo con jamon, pequeño frasco de tomates cherry

Tostada "Croque-Madame"(de jamon o de pollo, huevo), ensalada verde

Croque-Madame au jambon ou poulet, œuf bio ensalada verde

Tostada "Croque-Madame" con jamon o pollo, huevo bio, ensalada verde

Tostada "Croque-Monsieur" (de jamon o de pollo), ensalada verde

Croque-Monsieur au jambon ou poulet ensalada verde

Tostada "Croque-Monsieur" con jamon, ensalada verde

Queso de cabra "Crottin" caliente, servido sobre pan de la Casa Poilâne, ensalada verde

Queso de cabra frío Crottin

■ Crozes Hermitage AOC Les Chênets

Medio bogavante a la Parisina

Medio -bogavante en ensalada, judias verdes frescas, mango fresco, vinagreta al limon verde

Medio melon de Charentes (copa de 5cl de Oporto Sandeman Ruby, suplemento + 5 euros)

■ Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014

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

■ Entre Deux Mers AOC Château Guillot

■ Entre Deux Mers AOC Château Roquefort Rives

Entrecot "de Normandie"* a la parilla (cerca de 350g), patatas fritas caseras, salsa tartara

Entrecot "de Normandie", madurado, a la sartén (cerca de 350g), patatas fritas frescas, salsa de pimienta

Solomillo de ternera*, puré de patatas casero, caldo al tomillo

Solomillo de ternera*, gratén "Dauphinois", caldo espeso

Hojaldre de foie gras de pato y su pera caramelizada

Hojaldre de foie gras salteado y pera caramelizada

Hojaldre de foie gras salteado a la sartén y peras caramelizadas helado de vino de Oporto

Filete de cordero* asado, verduras primaverales, caldo a la salvia

Pinchos de Filete de carne de res*, patatas fritas frescas y caseras, salsa de pimienta

Filete de res* a la parilla, patatas fritas caseras, salsa tartara

Filete de res* salteado a la trufa, manzanas fundentes

Filete de carne de res* salteado a la sartén, salsa Perigourdina, patata Anna perfumada a la trufa

Filete de carne de res* salteado, patatas fritas caseras, salsa del Périgord

Filete de carne de res* asado, patatas fritas frescas caseras, emulsion fria al estragon

Filete de carne de res* asado, patatas fritas frescas, salsa de pimienta

Filete de carne de res*, salsa de pimienta verde, patatas fritas caseras

Solomillo de ciervo asado, muselina de apio y puré de castaña, salsa de pimienta

Foie gras de pato (50g) y tostadas de pan de la Casa Poilâne

Foie gras de pato y tostadas de pan Poilâne

Frito de pato en terrina, ensalada de rucola y cebolla rojas confitadas

Gambas gigantes marinadas al limon verde y al jengibre, tallarines de verduras crujientes con hierbas aromaticas

Gazpacho de tomates y sus picatostes

Gazpacho de tomates, picatostes al ajillo

Gazpacho y salpicones de verduras, sorbete a la albahaca

■ Gewurztraminer Vendange Tardives Dom. Schlumberger

■ Haut Médoc AOC, GCC Château La Lagune

Huîtres Gillaudeau Spéciales Gillaudeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2

■ Languedoc AOC La Clape, Château Rouquette sur Mer L'Esprit Terroir

Trío: jamón, queso de Comté, tomate

Las 6 ostras de la casa Gillaudeau N°3

Pechuga de pato* del Sur-Oeste con frutas rojas, gratinado de calabaza

Pechuga de pato* al modo Rossini, gratén de calabaza y teja de queso Parmesano

Medallones de rape asados, vinagreta de remolacha y gratén de "butternut"-calabaza

■ Meursault AOC 1er Cru Les Charmes, Domaine Fanny Sabre 2017

■ Moulis AOC Château Tramont

Tortilla francesa 3 sabores, ensalada mixta (jamón, queso y hierbas finas)

Tortilla completa bio con sabores variados Ingredientes a escojer (jamón, queso y hierbas frescas aromaticas)

Tortilla completa bio con sabores variados, ensalada verde Ingredientes a escojer (jamón, queso y hierbas frescas aromaticas)

Tortilla natural bio

Tortilla natural bio, ensalada verde

Cesta de verdutitas crudas para picar, crema blanca con hierbas aromaticas

Paté hojaldrado con sabores de Otonales, ensalada de mesclun, vinagreta con aceite de nueces

Pastas del día

■ Pauillac AOC Château Pontet Canet, 2012

■ Petit Chablis AOC La Chablisienne

■ Petit Chablis AOC Seigneurie de la Magdeleine

■ Pinot Gris Dom. Mitnacht, Les Petits Grains

Tabla de charcuteria y embutidos de Auvergne

(pequeno fracso de rillettes, salchicha seca, rodajas de salchichon, jamon del pais)

Tabla de charcuterías mixtas y quesos de la Auvergne (salchicha seca, jamon del pais, quesos)

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

Tabla de charcuterías mixtas y quesos de la Auvergne (salchichon, jamon del pais, quesos)
Tabla de charcuterías mixtas y quesos de la Auvergne (salchicha seca, jamon del pais, quesos)

Bandeja de Deux Magots 3 Ostras Gillaudeau N° 3, 3 Ostras Finas "de Claire" N°2,
6 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Bandeja de los Escritores 6 Ostras Gillaudeau N°3, 6 Ostras Finas "de Claire" N°2,
8 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 300gr)

Salteado de setas de rebozuelo y de pleorotus, huevo escalfado Bio y caldo espeso

Panceta de cerdo ahumada, cocida durante 19 horas, lentejas verdes de Puy

■ Pommard AOC Pierre Mayeul, 2015

Tarro de rillettes (200 g), tostadas de pan de la Casa Poilâne

Tarro de rillettes (200 g), tostadas de pan de la Casa Poilâne

■ Pouilly Fumé AOC Domaine des Berthiers

■ Riesling Les Princes Abbés, Dom. Schlumberger

Risotto de pollo de granja* con crema de morillas mizcalos

Risotto de pollo de granja* con crema de morillas mizcalos

Rosbif* frio cortado en finas lonchas "chiffonade", patatas fritas caseras frescas y condimentos

Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera

Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera

Carne de res asada, estili Rosbif*, servida fria, ensalada verde, mayonesa casera

■ Rully rouge AOC Domaine Belleville Les Chauchoux

■ Saint Emilion Grand Cru AOC Etoiles de Mondorion

■ Saint-Estèphe AOC Château Haut Marbuzet, 2012

Ensalada César ensalada romana, filete de pollo asado, virutas de queso Parmesano, picatostes, salsa César

Ensalada de Otoño

Cogollo, judias verdes frescas, champinones de Paris, tomates, virutas de foie gras de pato, pechuga de pato ahumada,
albaricoques secos, destellos de nueces

Ensalada de Verano corazon de cogollo, judias verdes, aceitunas negras, queso feta marinado, melon,
jamon San Daniele, salsa vinagreta con vinagre Balsamico

Ensalada de Verano

Cogollo y ensalada mesclun, judias verdes, tomates, pimientos rojos, aceitunas negras, cebollas rojas, huevo duro Bio, atun semi-
cocido marinado a la albahaca, filete de anchoa, vinagreta con vinagre balsamico

Ensalada de invierno

corazon de cogollo, endivias picadas, trozos de nueces,
uvas pasas, champiñones de Paris, manzanas Golden,
queso Fourme d'Ambert y jamon San Daniele

Ensalada de Invierno estilo Landesa

corazon de cogollo, judias verdes, pechuga de pato secada, mollejas confitadas, virutas de foie gras,
champinones de Paris, vinagreta con vinagre balsamico

Ensalada de judias verdes

Ensalada de primavera

Corazon de cogollos, judias verdes, jamon San Daniele, esparragos verdes, tomates en rama, champiñones de Paris, virutas de
queso Parmesano denominacion "Parmigiano Reggiano"

Ensalada Deux Magots ensalada verde, jamon, pechuga de pollo, queso Comté, tomate, huevo duro

Ensalada Provenzal ensalada verde, judias verdes, tomates, pimiento rojo, aceitunas negras, cebolla roja,
huevo duro bio, atun semi-cocido marinado a la albahaca, salsa vinagreta al vinagre balsamico

Ensalada Real ensalada verde, judias verdes, pomelo, tomates, patatas, cangrejo,
gambas marinadas, vinagreta de citricos

Ensalada Saint-Germain ensalada verde, filete de pollo, judías verdes, pasas, huevo cocido, salsa de curry

Ensalada verde y tomates

■ Sancerre AOC Domaine de la Perrière

■ Sancerre AOC Domaines de Terre Blanches

■ Sancerre AOC Domaine de la Perrière

Sandwich de jamon cocido "al paño"

Bocadillo con jamón San Daniele

Bocadillo mixto: jamón de York, queso Comté

Bocadillo rosbif*, tomate, ensalada verde, mayonesa casera

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

■ Sauternes AOC La Chartreuse de Coutet (moelleux)

Pierna de cordero a la brasa con tomillo verduras

Pierna de cordero a la brasa con tomillo verduras

Pechuga Suprême de capon de granja* con setas comenillas,
risotto de pastas regadas con queso Parmesano Parmigiano Reggiano

Pechuga de pollo de granja* perfumada a la trufa, tortitas de patatas rayadas estilo Darphin

Pechuga de pollo de granja*asada, caldo cremoso al grano de mostaza, salteado de verduras

Tartar de aguacate y migas de cangrejo real, croqueta blanda en "quenelle" de huevos Avruga

Tartar de carne de res*, nuevo estilo Deux Magots o un ida y vuelta, ensalada de mesclun, patatas fritas caseras frescas

Tartaro de carne de res cruda*, emulsion de hierbas frescas y tomates confitados secos, ensalada, patatas caseras frescas

Tartaro de carne de res cruda*, emulsion de hierbas aromaticas frescas y tomates secos, ensalada y patatas fritas frescas

Tartina de otono sobre pan Poilâne tostado

tocino frito, pleorotus, rebozuelos, destellos de nuez, ensalada de brotes al aceite de nuez

Tartina de invierno estilo "con trufas"

Pan de la Casa Poilâne tostado, compota de cebollas confitadas, patatas, cubitos de tocino, queso Tomme fresco,
nuez moscada

Tartina Italiana sobre pan de la Casa Poilâne

Piperada, jamon San Daniele, virutas de Parmesano, rucola, pesto, aceitunas negras

Tartina vegetariana sobre pan de la Casa Poilâne

Tartina vegetariana sobre pan de la Casa Poilâne

Estofado de tomates confitados, esparrago verde, virutas de queso Parmesano, huevo duro Bio

Tataki de salmon con Wasabi, teja de sésamo, confitada de pimientos

Tarta de endivias estilo "Tatin" y queso fourme de Ambert, destellos de nueces

Tarta Tatin de calabaza-butternut y batata con crema de queso Comté,
pechuga de pato ahumada y destellos de nueces, ensalada rucola y tomates confitados

Tarta Tatin de queso de cabra con miel de Acacia, destellos de nueces



Lupino

Lupino y productos a base de lupino

Mousse de chocolate



Moluscos

Moluscos y productos a base de moluscos

Plato del pescador 2 Ostras Gillaudeau N°3, 2 Ostras Finas "de Claire" N°2,
4 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Bocinas (cerca de 300g)

Carpaccio de vieiras de "Saint-Jacques" con destellos de trufas, jugo acidulado, ramo de rucola

Huîtres Gillaudeau Spéciales Gillaudeau N°3

Huîtres Marennes-Oléron Fines de Claire "Barrau" N°2

Las 6 ostras de la casa Gillaudeau N°3

Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos

Vieiras asadas, muselina de apio, crema de crustaceos

Pastas del día

Bandeja de Deux Magots 3 Ostras Gillaudeau N° 3, 3 Ostras Finas "de Claire" N°2,
6 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 150gr)

Bandeja de los Escritores 6 Ostras Gillaudeau N°3, 6 Ostras Finas "de Claire" N°2,
8 camarones rosados de Madagascar, bocinas (cerca de 300gr)