

# MAGGIE

RESTAURANT

55 boulevard Marguerite de Rochechouart  
75009 Paris



# COCKTAILS

## LE MAGGIE 16

Nikka Coffey Gin, Bénédictine, Italicus, citron, blanc d'œuf  
Gin, Benedictine, Italicus, lemon, egg white

## EXPRESSO MARTINI 17

Nikka coffey vodka, liqueur de café, vanille, espresso  
Vodka, coffee liqueur, vanilla, espresso

## BELLINI 13

Prosecco, Rinquinquin, purée de pêche blanche  
Prosecco, Rinquinquin, white peach purée

## AMARETTO SOUR 13

Amaretto, citron, blanc d'oeuf  
Amaretto, lemon, egg white

## MAI TAI 15

Plantation Rum, Hampden rum, Curaçao,  
sirop d'orgeat, citron  
Rum, Curaçao, orgeat syrup, lemon

## NEGRONI SPAGLIATO 15

Nikka coffey Gin, Vermouth, Campari, Prosecco

# VINS ET BULLES

\*Vin nature

## BULLES 12cl

Drappier – Zéro dosage – Maison Familiale 16  
Pet Nat\* – Voria – Porta del Vento / Sicile 11

## BLANCS 12cl

Vin du moment 8  
Sancerre – Pascal Jolivet 12  
Chablis « vieilles vignes » - O. Lecestre 14

## ROUGES 12cl

Vin du moment 8  
Crozes Hermitage – Domaine Combier 13  
Hautes Côtes de Nuits “Dame de Vergy” Domaine Guyon 14

# MAGGIE

## ÉCAILLER

By Citrons et Huîtres

BULOTS, MAYO 9  
Whelks, mayonnaise

CREVETTES, MAYO 11  
Shrimps, mayonnaise

HUÎTRES PERLES BLANCHES (6) 18  
Oysters, lemon and mignonette sauce (6)

CAVIAR PETROSSIAN 30g, BRIOCHE, CRÈME CRUE 80  
Caviar 30g, brioche, cream

## ENTRÉES

CHIPIRONS, MERGUEZ, OLIVE TAGGIASCHE 16  
Squids, spicy sausage, olive taggiasche

CARPACCIO DE WAGYU, POUTARGUE, CÂPRES 21  
Wagyu carpaccio, bottarga, fried capers

ASPERGES, GRIBICHE, NOISETTES, AIL DES OURS 15  
Asparagus, Gribiche sauce, hazelnuts, wild garlic

ŒUFS MAYO, SALICORNE, ŒUFS DE TRUITE 11  
Mayo eggs, samphire, trout eggs

FINGER FISH, MAYO CITRON VERT - GINGEMBRE 14  
Sea Bass finger fish, ginger-lime mayo

BIKINI CROQUE 13  
Pastrami & cheddar smashed croque

# PLATS

ONGLET ANGUS, SAUCE CHIMICHURI 28  
Angus beef onglet chimichuri sauce

VOLAILLE FAÇON TAJINE 26  
Poultry, onion and lemon confit, green olives

ÉPAUTRE GRATINÉ, CAROTTE ET MIMOLETTE 21  
Cheesy spelt with mimolette and carrots

FILET DE TURBOT, SAUCE VIERGE 30  
Turbot fish, pine nuts, tomatoes, herbs, olives,  
olive oil, lemons

TARTARE CHAROLAIS AU COUTEAU 24  
Beef tartare and cocktail sauce

HOMARD BRETON FRITES DEMI 44- ENTIER 79  
Lobster with mix herbs and fries

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX  
supp + 6€

EPINARDS  
Spinach

PURÉE MUSCADE  
Mashed potatoes

SUCRINE  
Salad

FRITES MAISON  
French fries

# PLATS À PARTAGER

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL 89  
Beef T-bone served rare, to share

DAURADE AU THYM 64  
Sea bream, smoked thyme, to share

# MAGGIE

## DESSERTS

### TOMME AUX FLEURS 9

French Alps cow milk cheese

### MOUSSE AU CHOCOLAT, LANGUES DE CHAT 11

Chocolate mousse and homemade biscuits

### GÂTEAU DE CRÊPES 14

Fluffy “crêpes” cake and custard

### RIZ AU LAIT, FRAISES FRAÎCHES 12

Vanilla rice pudding and strawberries

### COUPE DE FRAISES, CHANTILLY 13

Fresh strawberries and whipped cream

### BANANA (TO) SPLIT 16

Banana split for one or two

## DIGESTIFS

### LIMONCELLO MAMMA MIA 9

### CALVADOS CHRISTIAN DROUIN 12

### OCHO TEQUILA 12

### EMINENTE (7 ANS) 14

### WHISKY DALMORE (12 ANS) 19



