

LES DEUX MAGOTS

L'ART DE VIVRE PARIS

6, PLACE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS

LES BRUNCHS «RÉGENT»



Inclus dans tous nos Brunchs

Boissons chaudes au choix renouvelable une fois :

- Café noir filtre des Deux Magots service au pot
Café crème, Cappuccino

- Thé Dammann
(Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Chine, Thé vert)

- Chocolat des Deux Magots à l'ancienne

- Jus de fruits pressés :
Orange, citron ou pamplemousse (25cl)

- La corbeille du boulanger :
Une viennoiserie et tartines avec Beurre de
Poitou-Charentes (15g), Confiture artisanale ou miel

Accompagnez votre brunch d'une coupe de Champagne Veuve Clicquot brut (+12 €)

LES BRUNCHS «RÉGENT»



BRUNCH SAINT-GERMAIN 50 €/Pers.

Oeufs bio brouillés, salade de pomme de terre aux herbes, assortiment de charcuterie, saucisse de volaille au Pitacou, Comté 16 mois.
Assiette sucrée de gourmandises de saison

BRUNCH MARIN 60 €/Pers.

Oeufs brouillés bio, Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", tarama "Petrossian", toasts Poilâne et crème d'Isigny, concombres à la crème, Comté 16 mois
Assiette sucrée de gourmandises de saison



MENU «STANDARD»

FORFAIT 78€/Pers.

Apéritif - Entrée - Plat - Dessert

Vin - Eau Minérale - Café

Apéritif

- Une coupe de champagne Veuve Clicqot (15cl)

Entrées au choix

- Demi-melon nature Charentais
- ou*
- Burrata, légumes grillées et pistou, copeaux de parmesan

Plats au choix

- Volaille fermière rôtie à la citronnelle, purée de pommes de terre aux cébettes
- ou*
- Filet de bar cuit sur peau, petits légumes poêlés, tapenade d'olives noires

Desserts au choix

- Salade de fruits frais, sirop au citron et citronnelle accompagnée de son sorbet du moment
- ou*
- Moelleux au chocolat, sans gluten avec sa glace vanille

Boissons

- Un verre de vin en 15cl
 - Eau minérale (plate ou gazeuse) Vittel (50cl) ou San Pellegrino (50cl)
 - Café Grand cru ou Thé
- (Le café est accompagné d'une mignardise)

MENU «PHILIPPE D'ORLÉANS»

FORFAIT 110€/Pers.

Apéritif - Entrée - Plat - Dessert

Vin - Eau Minérale - Café

Apéritif

- Coupe de Champagne Veuve Clicquot brut (15cl)

Entrées au choix

- Tartare de saumon mariné au citron vert et légumes croquants
- ou*
- Melon Charentais et jambon de Bayonne

Plats au choix

- Côte de veau* cuite basse température, fine ratatouille
- ou*
- Gambas poêlées, risotto aux asperges vertes, coulis de crustacés

Desserts au choix

- Une pâtisserie de notre plateau, La Grande Épicerie, Arnaud Larher
- ou*
- Tarte Tatin tiède, boule de glace ou crème fraîche

Boissons

- Deux verres de vin (15cl)
- Eau minérale (plate ou gazeuse) Vittel (50cl) ou Perrier fines bulles (50cl)
- Café Grand cru ou Thé (Le café est accompagné d'une mignardise)

*Viande bovine d'origine française

MENU: «LE NOCTURNE» (APRÈS 21H30)

FORFAIT 60€/Pers.
Apéritif + Entrée + Plat
OU
Apéritif + Plat + Dessert
Vin - Eau Minérale - Café

Apéritif

- Coupe de Champagne Veuve Clicquot brut (15cl)

Entrées

- Tartare de saumon mariné au citron vert et légumes croquants

ou

- Burrata, légumes grillées et pistou, copeaux de parmesan

Plat

- **Volaille fermière rôtie à la citronnelle,** purée de pommes de terre aux cébettes

ou

- **Filet de bar cuit sur peau,** petits légumes poêlés, tapenade d'olives noires

Boissons

- Un verre de vin (15cl)
- **Eau minérale (plate ou gazeuse)**
Vittel (50cl) *ou* Perrier fines bulles (50cl)

- **Café ou Thé**

Dessert

- **Tarte Tatin chaude**
- ou*
- **Mousse au chocolat,** chocolat Valrhona

