

Softs Cold Drinks

Coca-Cola, Zero, Light 33cl	7.50
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25cl	7.50
Cidre 25cl	7.50
Cacolat 20cl	7.50
Bitter San Pellegrino 10cl	7.50
Jus de fruits Alain Milliat (33cl) tomate, pomme, poire, ananas, nectar d'abricot, pêche de vigne <i>Fruit juice from Alain Milliat (33cl)</i>	
Evian, Badoit rouge, Vichy 33cl	6.50
Evian, Badoit verte (50cl) 50cl	7.50
Evian, Badoit verte (75cl) 75cl	7.50
Eaux (75 cl) : Chateldon	11.00
Lait aromatisé	5.50
Café glacé, Thé glacé (en saison)	7.00

Bières Beers

Pression Draught	25cl	50cl
Kronenbourg 1664, Panaché	8.00	13.00
Abbaye de Leffe, Hoegaarden blanche	8.50	15.00
Bière du moment	8.50	15.00
Picon bière	10.00	16.00
Bouteille Bottle		
Pelforth, Corona 33cl		10.00
Bière sans alcool 25cl		9.50

Boissons Chaudes Hot drinks

Expresso Grand Cru Pur Arabica  <i>Grand cru Arabica Espresso</i>	4.80
Café décaféiné <i>Decaffeinated</i>	4.80
Café noir filtre des Deux Magots, service au pot <i>Deux Magots black filter coffee, served from the pot</i>	4.80
Café crème <i>Latte</i>	6.30
Café viennois <i>Viennese coffee</i>	7.30
Expresso double Grand Cru Pur Arabica  <i>Arabica Grand Cru double Espresso</i>	
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	7.50
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>	7.00
Infusions naturelles verveine, menthe, tilleul, camomille <i>Natural herbal teas</i>	7.00
Lait chaud <i>Hot milk</i>	5.00
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 Expresso + Cognac Courvoisier 3cl d'alcool <i>Espresso coffee + Courvoisier Cognac</i>	13.00

Prix nets en euros, taxes et service compris.



LES DEUX MAGOTS
PARIS

Apéritifs Aperitifs

Kir au Sauvignon 15cl cassis, framboise, mûre, pêche	8.00
Kir Royal au Champagne Blanc de Blancs 15cl "Les Deux Magots"	19.00
Americano 8cl	14.00
Campari orange	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	

Champagne Champagne

Bruts Dry	15cl	37,5cl	75cl
Veuve Clicquot			135.00
Moët et Chandon			
Laurent Perrier			
Bollinger Special Cuvée			140.00
Ruinart Blanc de Blancs			
Dom Pérignon			260.00
Cristal Louis Roederer			280.00
Rosés Rosé Wines			
Moët et Chandon			
Laurent Perrier Cuvée Rosé			175.00

Assiettes apéritifs Nibbles platter

Croques en bouche <i>Mini toasties</i>	15.00
Pot de rillettes (200 g), toasts Poilâne <i>Jar of rilette (200g.), Poilâne toasts</i>	
Sélection de fromages affinés de nos régions <i>Selection of matured cheeses from our Regions</i>	
Planche mixte de charcuterie et fromages d'Auvergne (saucisse sèche, jambon de pays, fromages) <i>Mixed charcuterie and Auvergne cheese board</i> (dry sausage, cured ham, cheeses)	29.50
Verrine de Tarama "Petrossian" (100 g), toasts Poilâne <i>Verrine of "Petrossian" tarama (100 g), Poilâne toasts</i>	
Découverte du saumon fumé d'Écosse "Petrossian" (70g), toasts Poilâne <i>Discover "Petrossian" smoked salmon (70g), Poilâne toasts</i>	
Œufs de saumon "Petrossian" (50 g), toasts et crème <i>"Petrossian" salmon roe (50g), toasts and cream</i>	24.00
Caviar Ossetra Royal "Petrossian" (20 g), toasts et crème <i>"Petrossian" Ossetra Royal caviar (20 g), toasts and cream</i>	



Scan me and get allergen information and our menus in your language !

Whiskies

Whiskies

5cl

J&B	13.00
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
The Glenlivet 12 ans d'âge	15.00
Cardhu 12 ans d'âge	15.00
Laphroaig (Islay Whisky) 10 ans d'âge	15.00
Balvenie Double Wood 12 ans	19.00
The Macallan 12 ans d'âge "Double Cask"	
Lagavulin 16 ans d'âge	
Glenfiddich Ancient Reserve 18 ans d'âge	26.00
Fin de partie Maison Benjamin Kuentz	
Jack Daniel's Tennessee	
Maker's Mark	15.00
John Jameson	
Nikka blended	13.00
Hibiki	26.00

Cocktails

Cocktails

Bellini 15cl champagne Veuve Clicquot, purée de pêche	19.00
Champagne Cocktail 15cl Champagne Veuve Clicquot, Cognac Courvoisier, sucre, Angostura	19.00
Pimm's Champagne Veuve Clicquot 15cl	19.00
Aperol Spritz 25cl Aperol (4 cl), Prosecco (6 cl), soda	16.00
Campari Spritz 25cl Campari (4 cl), Prosecco (6 cl), soda	16.00
Lemon Spritz 25cl Limoncello Walcher (4 cl), Prosecco (8 cl), jus de citron, miel et gingembre	16.00
Saint-Germain Spritz 25cl Liqueur Saint-Germain (4 cl), Prosecco (6 cl), soda	16.00
Bloody Mary 5cl d'alcool (Russian standard, jus de tomate)	16.00
Gin Hendrick's Tonic 5cl d'alcool	19.00
Mojito 5cl d'alcool Rhum Havana Club 3 ans, angostura bitter, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, soda	16.00
Margarita 5cl d'alcool Tequila, Cointreau, citron pressé	16.00
Caïpirinha 5cl d'alcool Cachaça, citron vert, sucre de canne	16.00

Sans alcool

Alcohol-free

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Vins Rouges

Red Wines

Bordelais

15cl 75cl

Bordeaux AOC	9.00	38.00
Château Guichot, L'Authentique sans sulfites		
Bordeaux AOC	10.00	42.00
Mouton Cadet, Dom. Baron P. de Rothschild		
Domaine de Galouchey, Vin de Jardin 2014		
Saint Emilion Grand Cru AOC	13.50	58.00
Etoiles de Mondorion		

Bourgogne

15cl 75cl

Bourgogne Htes Côtes de Beaune AOC	11.00	46.00
Dom. Berger-Rive		
Rully rouge AOC	14.00	60.00
Domaine Belleville Les Chauchoux		

Beaujolais, Vallée du Rhône, Grand Sud

15cl 75cl

Côtes du Rhône AOC	8.50	35.00
Château La Borie		
Brouilly AOC	8.50	35.00
Château des Tours		
Crozes Hermitage AOC 	14.00	60.00
Les Chénets		
Côtes du Roussillon Villages Domaine Cazes 		

Val de Loire

15cl 75cl

Sancerre AOC	11.00	46.00
Domaines de Terre Blanches		

Vins Rosés

Rosé Wines

Provence

15cl 75cl

Côteaux d'Aix AOC	8.50	35.00
Château Calissanne		
Côtes de Provence AOP	11.00	46.00
Minuty Prestige		

Val de Loire

15cl 75cl

Sancerre AOC	10.00	42.00
Domaine de la Perrière		

Vins Blancs

White Wines

Alsace AOC

15cl 75cl

Riesling	9.00	38.00
Les Princes Abbés, Dom. Schlumberger		
Pinot Gris 	10.00	42.00
Dom. Mitnacht, Les Petits Grains		
Gewurztraminer Vendange Tardives	16.00	70.00
Dom. Schlumberger		

Bourgogne

15cl 75cl

Petit Chablis AOC	9.00	38.00
La Chablisienne		
Bourgogne-Tonnerre AOC	9.50	40.00
Dom. de Marsoif (Chardonnay)		
Chablis 1er Cru Mont de Milieu AOC	16.00	70.00
Dom. Gautheron		

Val de Loire

15cl 75cl

Sancerre AOC	11.00	46.00
Domaine de la Perrière		
Pouilly Fumé AOC	12.00	52.00
Domaine des Berthiers		

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Fromages

Cheese

Faisselle sucre ou crème	7.00
<i>Faisselle cheese with sugar or cream</i>	
Assiette de Comté ou Camembert Normand	12.50
<i>Plate of Comté cheese or Normandy Camembert</i>	
Sélection de fromages affinés de nos régions	
<i>Selection of matured cheeses from our Regions</i>	
Yaourt glacé California Bliss (0% M.G),	13.00
parfum rose-fraise, coulis de fruits rouges, framboises fraîches	
<i>California Bliss non-fat iced yoghurt,</i>	
<i>rose-strawberry flavour, red fruit coulis, fresh raspberries</i>	

Desserts

Desserts

Café ou thé gourmand	
(salade de fruits, mousse au chocolat, crème glacée)	
<i>Coffee or tea with miniature desserts</i>	
<i>(fruit salad, chocolate mousse, ice-cream)</i>	
Muffin du moment, crème glacée à la vanille	
<i>Muffin of the day, vanilla ice-cream</i>	
Mousse au chocolat 🍰	12.00
<i>Chocolate mousse</i>	
Salade de fruits maison 🥗	12.00
<i>Homemade fruit salad</i>	
Moelleux au chocolat, glace vanille	14.00
<i>Chocolate lava-cake, vanilla ice cream</i>	
Tarte tatin chaude façon Deux Magots,	
crème fraîche ou glace Berthillon	
<i>Warm Tatin tart in Deux Magots' style,</i>	
<i>crème fraîche or Berthillon ice-cream</i>	
Framboises nature (supp chantilly +3€)	
<i>Plain raspberries (additional whipped cream +3€)</i>	

Les Pâtisseries Pierre Hermé Paris

<i>Pierre Hermé Paris Pastries</i>	
"Ispahan"	16.00
Biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de roses, framboises et litchis	
<i>"Ispahan"</i>	
<i>Rose-flavoured macaroon, rose petal cream, raspberries and lychees</i>	
Tarte infiniment vanille	16.00
<i>Infinitely vanilla tart</i>	
2000-feuilles	16.00
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</i>	
<i>cream mousseline</i>	

Glaces, Sorbets & Coupes Composées

Ice creams, Sorbets & Sundaes

Glaces ou Sorbets (3 boules)	14.00
<i>Ice creams or Sorbets (3 scoops)</i>	
Coupe des Deux Magots glace vanille, sorbet cassis et sirop de cassis	16.50
<i>Deux Magots sunday</i>	
<i>vanilla ice cream, blackcurrant sorbet and syrup</i>	
Café ou Chocolat Liégeois	16.50
glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, Chantilly	
<i>Café or Chocolate Liégeois</i>	
<i>coffee or chocolate ice cream, coffee or chocolate sauce, whipped cream</i>	
Fraises ou framboises Melba (en saison)	20.00
glace vanille, fraises ou framboises selon marché, Chantilly	
<i>Strawberries or raspberries Melba (seasonal)</i>	
<i>vanilla ice cream, strawberries or raspberries according to the</i>	
<i>market, whipped cream</i>	
Délice fruits rouges (en saison)	21.50
glace vanille, assortiment de fruits rouges, coulis framboises, Chantilly	
<i>Red fruit dessert (seasonal)</i>	
<i>vanilla ice cream, assortment of berries, raspberry coulis, whipped</i>	
<i>cream</i>	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Alcools

Liquors

Cognacs et Armagnacs *Cognacs and Armagnacs* 5cl

Courvoisier V.S.	12.00
Rémy Martin Fine Champagne V.S.O.P.	14.00
Hennessy "Fine de Cognac" V.S.O.P	14.00
<i>sélection des Deux Magots</i>	
Delamain Grande Champagne	22.00
<i>Pale & Dry X.O.</i>	
Louis Royer X.O.	36.00
Martell Cordon Bleu X.O.	41.00
Armagnac Clé des Ducs V.S.O.P	14.00
Bas Armagnac Yvan Auban 1979	36.00

Liqueurs & Crèmes *Liqueurs & Cream liqueurs* 5cl

Liqueur Saint-Germain	13.00
Cointreau, Grand Marnier, Bénédictine	
Fernet Branca	13.00
Liqueur de café Kahlúa	13.00
Bailey's, Amaretto Di Saronno	13.00
Pippermint Get 27	13.00
Drambuie	13.00
Limoncello Walcher	
Chartreuse verte	14.00

Alcools Divers *Various Spirits* 5cl

Calvados Boulard Grand Solage Pays d'Auge	15.00
Vieille Prune de Souillac	16.00
Vieux Marc des Hospices de Beaune	18.00
Eaux de Vie de fruits d'Alsace	15.00
<i>(G.E. Massenez) framboise, mirabelle, kirsch</i>	
Vodka Smirnoff	
Vodka Zubrowka	14.00
Vodka Grey Goose	16.00
Tanqueray London Dry Gin	
Gin Hendrick's	16.00
Tequila, Cachaça Ypioca	
Rhum Blanc Martinique "La Mauny"	
Rhum Havana Club 3 ans d'âge	
Vieux Rhum Zacapa 23 ans d'âge	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Entrées

Starters

Tatin de butternut et patate douce à la crème de Comté, magret fumé et éclats de noix, salade de roquette et tomates confites <i>Butternut and sweet potato Tatin tart with Comté cream, smoked magret and walnut slivers, arugula salad and sun-dried tomatoes</i>	
Mille-feuille de chèvre et légumes grillés <i>Goat cheese and grilled vegetable mille-feuille</i>	15.00
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>	15.00
Escargots géants et sauvages de Bourgogne, les 6 <i>Giant and wild Burgundy snails, 6 pieces</i>	18.00
Poêlée de girolles et pleurotes, œuf mollet et jus corsé <i>Pan-fried girolle and oyster mushrooms, soft-boiled egg and seasoned jus</i>	22.00
Foie gras de canard (50g) et toasts Poilâne <i>Duck foie gras (50g) and Poilâne toasted bread</i>	24.00
Les 6 huîtres Gillardeau N°3 <i>6 Gillardeau N°3 oysters</i>	29.00
Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", Tzaziki et toasts Poilâne <i>"Petrossian" Scottish smoked salmon, Tzaziki et Poilâne toasts</i>	

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>	
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>	21.00
Salade Provençale salade verte, haricots verts, tomates, poivron rouge, olives noires, oignon rouge, œuf dur bio, thon mi-cuit mariné au basilic, vinaigrette balsamique <i>Provence Salad lettuce, green beans, tomatoes, red pepper, black olives, red onion, organic hard-boiled egg, mi-cuit tuna marinated with basil, balsamic vinaigrette</i>	
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>	21.00
Salade d'automne Sucrine, haricots verts frais, champignons de Paris, tomates, copeaux de foie gras, magret fumé, abricots secs, éclats de noix <i>Fall salad Sucrine lettuce, fresh string beans, button mushrooms, tomatoes, foie gras slivers, smoked magret, dried apricots, walnuts slivers</i>	
Salade au saumon mariné Saumon mariné, cœur de sucrine, salade mesclun, concombre, pommes de terre, avocat, tomate, vinaigrette citronnée <i>Marinated salmon salad Marinated salmon, sucrine lettuce heart, salad mix, cucumber, potatoes, avocado, tomato, lemon dressing</i>	22.50

Plats du jour

Today's main courses

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

Viandes

Meat

Rosbif* froid, salade verte, mayonnaise maison <i>Cold roast beef*, green salad, homemade mayonnaise</i>	22.50
Tartare de boeuf*, émulsion d'herbes fraîches et tomates séchées, salade et frites fraîches <i>Beef* tartare, fresh herb and dried tomato emulsion, salad and fresh fries</i>	
Burger de bœuf* Charolais et jambon San Daniele grillé, crème au Comté et tomates confites, frites fraîches <i>Charolais beef* burger and grilled San Daniele ham, Comté cheese cream and candied tomatoes, fresh fries</i>	27.00
Médaille de volaille fermière, risotto aux légumes d'automne <i>Farm-raised poultry medallion, fall vegetable risotto</i>	
Faux-filet de veau*, écrasé de pommes de terre, jus au thym <i>Veal sirloin steak*, potato mash, thyme cooking jus</i>	
Filet de boeuf* rôti, frites fraîches, sauce au poivre <i>Roasted fillet of beef*, fresh fries, pepper sauce</i>	

Poissons

Fish

Saumon fumé d'Écosse "Petrossian", pommes de terre et salade, toasts Poilâne <i>"Petrossian" Scottish smoked salmon, potatoes and lettuce, Poilâne toasts</i>	
Bar cuit sur peau, fenouil confit et beurre d'agrumes <i>Crispy skin sea-bass, candied fennel and citrus butter sauce</i>	
Lotte rôtie en médaillon, écrasé de pomme de terre et butternut, beurre blanc citronné <i>Roasted monkfish medallion, potato and butternut mash, lemony white butter sauce</i>	

Vins de Prestige

	75cl
■ Saint-Estèphe AOC Château Haut-Marbuzet 2012	135.00
■ Pauillac AOC Château Pontet Canet 2012	290.00
■ Pommard AOC Pierre Mayeul 2015	130.00
■ Chambolle Musigny AOC Les Fremières, Domaine Roux 2015	150.00
■ Chassagne-Montrachet AOC Les Chaumes 2016	135.00
■ Meursault AOC 1er Cru Le Poruzot, Dominique Laurent 2012	190.00
■ Châteauneuf du Pape AOC Domaine La Clé de Saint Thomas, 2017	85.00
■ Côte Rôtie AOC Coteaux de Bassenon 2016	195.00