



LES DEUX MAGOTS

CAFE - RESTAURANT

PARIS

depuis 1884

UN PEU D'HISTOIRE...

Le nom du Café Les Deux Magots a pour origine
l'enseigne d'un magasin qui occupait jadis le même lieu.

De cette époque témoignent encore
les deux statues qui ornent la salle.

Le Café Les Deux Magots a joué depuis 1884
un rôle important dans la vie culturelle de Paris.

Sans remonter à l'époque où
Verlaine, Rimbaud et Mallarmé s'y rencontraient,
il a été fréquenté par de nombreux artistes illustres parmi lesquels :

Elsa Triolet, André Gide, Jean Giraudoux, Picasso,

Fernand Léger, Prévert, Hemingway,

Sartre, Simone de Beauvoir et Françoise Mallet-Joris.

Bien avant les existentialistes
qui firent les belles nuits des caves de Saint-Germain-des-Prés,
les surréalistes s'y installèrent sous l'égide d'André Breton.

Aujourd'hui le monde des arts et de la littérature
y côtoie celui de la mode et de la politique.

Pour en savoir plus sur l'histoire du Café Les Deux Magots et sur les menus

www.lesdeuxmagots.fr



Ouvert de 7h30 à 1h

Open from 7:30am to 1am

CARTE RESTAURANT À PARTIR DE 18H30

Boissons Chaudes *Hot drinks*

Café noir des Deux Magots, service au pot <i>Deux Magots' black coffee, served by the coffee pot</i>	4.40
Expresso <i>Espresso</i>	4.40
Café décaféiné <i>Decaffeinated</i>	4.40
Café crème <i>Latte</i>	5.50
Expresso double <i>Double espresso</i>	6.90
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	7.00
Café Viennois <i>Viennese Coffee</i>	6.00
Chocolat des Deux Magots à l'ancienne <i>Deux Magots' old-style hot chocolate</i>	7.30
Chocolat Viennois <i>Viennese hot chocolate</i>	8.90
Thé Dammann Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Chine, Thé vert <i>Dammann Tea Ceylon, Darjeeling, Earl Grey, Chinese Tea, Green Tea</i>	6.00
Infusions naturelles verveine, menthe, tilleul, camomille <i>Natural herbal teas lemon-verbena, peppermint, lime-tea, camomile</i>	6.50
Lait chaud <i>Hot milk</i>	4.80
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>	12.50
Café Espresso + Cognac Moyet, Petite Champagne 3cl d'alcool <i>Espresso + Moyet Cognac, Petite Champagne</i>	12.50
Irish Coffee John Jameson, sour cream (whisky 5cl) <i>Irish Coffee John Jameson, sour cream</i>	14.50

Boissons Fraîches *Cold Drinks*

Coca-Cola, Zero, Light 33cl	6.50
Limonade 33cl	6.50
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25cl	6.50
Cidre 25cl	6.50
Cacolac 20cl	6.50
Bitter San Pellegrino 10cl	6.50
Jus de fruits pamplemousse, orange, tomate, pomme, raisin 20cl	6.50
Multifruits abricot plaisir, ananas plaisir	6.50
Evian, Badoit rouge, Perrier, Vichy 33cl	6.00
Evian, Badoit verte 50cl	6.50
Orange, citron ou pamplemousse pressé	7.30
Café glacé, Thé glacé, Lait aromatisé	6.20

Bières *Beers*

PRESSION DRAUGHT	25cl	50cl
Kronenbourg 1664	7.60	11.60
Abbaye de Leffe	8.60	12.60
Picon bière	8.60	12.60
Hoegaarden blanche	8.60	12.60
BOUTEILLE BOTTLE		
Pelforth, Carlsberg, Corona 33cl		10.00
Buckler sans alcool 25cl		8.50

Whiskies *Whiskies*

5cl

SCOTCH BLENDED SCOTCH BLENDED

Ballantine's, The Famous Grouse	12.50
J&B, Johnnie Walker Red Label	12.50
Chivas Regal	14.50
Johnnie Walker Black Label	14.50
John Haig Dimple 15 ans d'âge	14.50

PUR MALT PURE MALT WHISKY

The Glenlivet	14.50
Cardhu	14.50
Laphroaig (Islay Whisky)	14.50
Aberlour Glenlivet	14.50
Knockando (malt millésimé)	14.50
The Macallan Amber	14.50
Balvenie Single Barrel 12 ans d'âge	19.00
Glenfiddich Ancient Reserve 18 ans d'âge	26.00

BOURBON BOURBON

Four Roses Kentucky	12.50
Jack Daniel's Tennessee, Maker's Mark	14.50

IRISH IRISH

John Jameson, Bushmills, Tullamore Dew	12.50
John Jameson 12 ans d'âge	14.50

CANADIAN CANADIAN

Canadian Club	12.50
---------------	-------

Accompagnement soda	3.50
---------------------	------



Cartes



Diners Club
International



La maison n'accepte pas les chèques.

We don't accept checks.

Prix indiqués en euros, Service inclus 15% sur TTC

Prices are indicated in euros, Service included 15% of the all tax inclusive price

Cocktails *Cocktails*

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

Bellini 15cl	18.00
champagne, purée de pêche	
Champagne Cocktail 15cl	18.00
champagne, cognac, sucre, angostura	
Champagne orange 15cl	18.00
Pimm's n°1 au Champagne 15cl	18.00
St-Germain Cocktail	18.00
champagne, liqueur Saint-Germain	

VODKA VODKA

Vodka Martini	15.50
vodka 5cl, martiny dry 1cl	
Bloody Mary 25cl	15.50
vodka 5cl, jus de tomate assaisonné, citron pressé	
Blue Lagoon 14cl	15.50
vodka 4cl, curaçao bleu 3cl, jus de citron	
Vodka Wyborowa 5cl	15.50
Tonic	

GIN GIN

Gin Tonic 25cl	15.50
Dry Martini 14cl	14.00
gin 5cl, martiny dry 1cl	

RHUM RUM

Mojito 18cl	15.50
rhum 5cl, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier	
Mojito Royal	18.00
Rhum 5cl, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Champagne	
"Canarias" le long drink des Deux Magots 25cl	15.50
rhum 5cl, crème de banane, orange et citron pressés	
Hemingway Special	15.50
rhum 5cl, citron vert, pamplemousse Marasquin 0,5cl	
Punch Martiniquais 5cl	14.00

TEQUILA TEQUILA

Margarita 20cl	15.50
tequila, cointreau, jus de citron	
Tequila Sunrise 25cl	14.50
tequila, orange pressée, sirop de grenadine	

CACHAÇA CACHAÇA

Caípirinha 5cl	15.50
cachaça, citron vert, sucre de canne	

SANS ALCOOL WITHOUT ALCOHOL

Virgin Mojito 25cl	9.90
menthe fraîche, citron vert, sucre, jus de pomme, limonade	
Afterglow 25cl	8.00
orange, ananas, grenadine	

Champagne *Champagne*

BRUTS DRY	15cl	37,5cl	75cl
Delamotte, "Les Deux Magots" Blanc de Blancs	17.50		84.00
Laurent Perrier Brut		65.00	115.00
Champagne Pommery brut		70.00	125.00
Veuve Clicquot			135.00
Bollinger Special Cuvée			135.00
Dom Pérignon			235.00
Laurent Perrier Grand Siècle "La Cuvée"			215.00
Krug			230.00
Cristal Louis Roederer			295.00

ROSÉS ROSÉ WINES

Delamotte, Cuvée Réservee "Les Deux Magots"			84.00
Pommery Rosé	75.00		-
Laurent Perrier Rosé			175.00

Sur Pain Poilâne *On Poilâne Bread*

Tartine de Jambon San Daniele	14.50
<i>San Daniele Ham open sandwich</i>	
Tartine de Saumon fumé	20.50
<i>Smoked Salmon open sandwich</i>	

Apéritifs *Aperitifs*

Coupe de champagne 15cl	17.50
"Les Deux Magots" Blanc de Blancs	
Coupe Riccadonna Prosecco	9.60
Kir au Sauvignon 18cl	7.00
cassis, framboise, mûre, pêche	
Kir au Pouilly Fumé (J.C. Dagueneau)	11.00
Kir Royal au champagne 15cl	18.00
"Les Deux Magots" Blanc de Blancs	
Americano 8cl	13.00
Campari orange 25cl	13.00
Apérol Spritz	13.00
Apérol 4cl, Prosecco 6cl, soda	
Martini, Noilly, Suze 8cl	9.60
Picon, Campari, Pineau 8cl	9.60
Muscat, Xérès Tio Pepe 8cl	9.60
Lillet rouge ou blanc 8cl	10.60
Porto Sandeman Ruby ou Blanc 8cl	10.00
Porto Sandeman "Imperial Reserve" 8cl	11.60
Porto Graham's 8cl	12.00

ANIS ANISE

Pacific sans alcool 4cl	6.80
Pernod, Pastis 51, Ricard 4cl	8.60
Casanis, Anis gras 4cl	8.60
Blanchette, distillerie Combier 3cl	9.60
amer aux plantes d'absinthe	

Les Vins *Wine list*

VINS ROUGES RED WINES	18cl	75cl
Brouilly aoc	7.80	31.50
Château des Tours		
Mouton Cadet, Baron P. de Rothschild	8.70	35.00
Bordeaux AOC		
Chateau Recougne	7.60	31.00
Bordeaux Supérieur AOC		
Château Lamouroux	8.50	34.00
Bordeaux AOC Graves		
AOC Lalande de Pomerol	11.00	44.00
Château Grand Bossuet		
Etoiles Mondorion	13.00	52.00
Bordeaux AOC Saint Emilion Grand cru		
AOC Côte de Beaune-Villages	12.00	48.00
Maranges, Nuitton Beaunoy		
Côtes du Rhône aoc	7.80	31.50
Château La Borie		
Languedoc aoc	9.00	36.00
La Clape, Ch. Rouquette "Esprit Terroir"		
AOC Chinon	7.60	31.00
Domaine Gouron		
Sancerre aoc	10.00	40.00
Chateau de Sancerre		
VINS ROSÉS ROSÉ WINES		
Côteaux d'Aix en Provence	7.60	31.00
Château Calissanne		
Les Belles Vignes, AOC Sancerre	9.50	38.00
Fournier Père et Fils		
VINS BLANCS WHITE WINES		
Alsace aoc	8.30	33.00
Gewurztraminer, Bernhard et Reibel		
Sauternes AOC	12.00	48.00
"Chartreuse de Coutet"		
Bourgogne aoc	8.50	34.00
Chardonnay, Regnard		
Chablis 1er Cru aoc	16.60	66.00
Fourchaume, Gerard Tremblay		
Petit Chablis aoc	7.90	32.00
La Chablisienne		
Pouilly Fumé aoc	10.50	42.00
J.C. Dagueneau		
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie aoc	7.60	31.00
Clos des Orfeilles		
Sancerre	10.50	42.00
Domaine de la Perrière		

Notre Sélection de Vins

Our Wine Selection

Alcools *Liquors*

COGNACS COGNACS	<i>5cl</i>
Courvoisier V.S.	11.00
Rémy Martin Fine Champagne V.S.O.P.	14.00
Hennessy "Fine de Cognac" sélection des Deux Magots	14.00
Moyet Petite Champagne	16.00
Moyet Borderies X.O.	25.00
Delamain Grande Champagne Pale & Dry X.O.	21.50
Martell Cordon Bleu XO	34.00
Louis Royer X.O.	34.00

ALCOOLS DIVERS VARIOUS SPIRITS	<i>5cl</i>
Armagnac Clé des Ducs	12.50
Bas Armagnac Yvan Auban 1979	34.50
Vieux Marc des Hospices de Beaune	17.50
Calvados Busnel Vieille Réserve V.S.O.P.	14.50
Calvados Boulard Pays d'Auge	14.50
Vieille Prune de Souillac	16.00
Eaux de Vie de fruits d'Alsace (G.E. Massenez) framboise, mirabelle, kirsch	14.50
Eau de Vie de poire Williams (G.E. Massenez)	14.50
Vodka Zubrowka	14.00
Vodka Grey Goose	15.50
Vodka Wyborowa	12.50
Vodka Skyy 90	15.50
Gin Bombay Sapphire	13.50
Gin Tanqueray	15.50
Tequila Sauza, Cachaça Ypioca	12.50
Rhum Bacardi Reserva 5 ans	12.50
Rhum Blanc Martinique	12.50
Vieux Rhum Clément 6 ans d'âge	17.50

LIQUEURS & CRÈMES LIQUEURS & CREAM LIQUEURS	<i>5cl</i>
Liqueur Saint-Germain	12.50
Crème de cassis, framboise	8.50
Crème de mûre, menthe	8.50
Cointreau, Grand Marnier, Marie Brizard	12.50
Bénédictine, Mandarine Impériale	12.50
Crème de cacao ou de banane	12.50
Fernet Branca	12.50
Liqueur de café Kahlúa	12.50
Bailey's, Amaretto Di Saronno	12.50
Pippermint Get	12.50
Drambuie	13.00
Chartreuse verte	14.00

Desserts

Desserts

Gâteau au chocolat <i>Chocolate cake</i>	9.90
Tarte aux fruits ou Pâtisserie au choix <i>Fruit tart or your choice of Pastry</i>	9.90
Tarte Tatin chaude avec crème fraîche ou glace <i>Warm Tarte Tatin with fresh cream or ice cream</i>	13.50
Moelleux au chocolat, glace vanille <i>Chocolate lava-cake, vanilla ice cream</i>	13.50
Fraises ou framboises Melba (en saison) <i>Strawberries or raspberries Melba (seasonal)</i>	16.50
Délice fruits rouges (en saison) <i>Red fruit dessert (seasonal)</i>	18.00

LES PÂTISSERIES DE PIERRE HERMÉ PIERRE HERMÉ PASTRIES

Macaron Infiniment chocolat Pânières ou Caramel <i>"Infinitely" Pânières chocolate or Caramel macaroon</i>	12.50
Macaron "Ispahan" Biscuit macaron à la rose, crème aux pétales de roses, framboises et letchis <i>"Ispahan" macaroon</i>	14.50
2000-feuilles Pâte feuilletée caramélisée, praliné feuilleté aux noisettes du Piémont <i>2000-feuilles pastry</i>	14.50

LES SUPPLÉMENTS DES DESSERTS DESSERT EXTRAS

Crème fraîche ou Chantilly <i>Fresh cream or Whipped cream</i>	1.60
Boule de glace au choix <i>A scoop from a choice of ice creams</i>	4.20

Glaces, Sorbets & Coupes Composées

Ice creams, Sorbets & Sundaes

FABRICATION ARTISANALE HANDCRAFTED

Glaces (3 boules) <i>Ice creams (3 scoops)</i>	11.50
Sorbets (3 boules) <i>Sorbets (3 scoops)</i>	11.50
Coupe des Deux Magots (glace vanille, sorbet cassis) <i>Deux Magots sunday (vanilla ice cream, blackcurrant sorbet)</i>	12.50
Café ou Chocolat Liégeois glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat, Chantilly <i>Café or Chocolate Liégeois coffee or chocolate ice cream, coffee or chocolate sauce, whipped cream</i>	13.00
Colonel sorbet citron arrosé de vodka <i>Colonel lemon sorbet with vodka</i>	15.00

24.00

Le Petit-Déjeuner aux Deux Magots

Café, Thé Dammann ou Chocolat à l'ancienne
Jus de fruits frais, orange ou pamplemousse
Viennoiseries variées et petit pain du boulanger
Beurre Échiré (30gr), confitures artisanales ou miel

Breakfast at Deux Magots'

*Coffee, Dammann Tea or Old-style hot chocolate
Fresh fruit juice, orange or grapefruit
Various viennoiseries and a bread roll from the bakery
Echiré butter (30 gr), handcrafted jams or honey*

*service jusqu'à midi
served until noon*

Yoghourt nature	2.40
<i>Plain yoghurt</i>	
1/2 pamplemousse fruit	2.60
<i>1/2 grapefruit</i>	
Œuf dur	3.00
<i>Hard-boiled egg</i>	
Omelette nature	8.80
<i>Plain omelette</i>	

VIENNOISERIES DANISH PASTRIES

Croissant ou brioche	3.00
<i>Croissant or brioche</i>	
Pain aux raisins ou pain au chocolat	3.70
<i>Raisin roll or chocolate croissant</i>	
Tartines avec confiture	4.40
<i>Bread and jam</i>	
Tartines avec beurre Échiré	3.70
<i>Bread and Echiré butter</i>	
Toasts briochés avec beurre Échiré	4.90
<i>Brioche toast and Echiré butter</i>	
Confiture artisanale ou Miel	3.10
<i>Handcrafted jam or Honey</i>	
Beurre Échiré (30gr)	1.90
<i>Echiré butter (30 gr)</i>	

Omelettes *Omelettes*

Œufs sur le plat	8.30
<i>Fried eggs</i>	
Œufs sur le plat au bacon ou au jambon	9.90
<i>Fried eggs with bacon or ham</i>	
Omelette nature, salade mélangée	10.50
<i>Plain omelette, mixed leaf salad</i>	
Omelette au jambon ou au fromage, salade mélangée	13.00
<i>Ham or cheese omelette, mixed leaf salad</i>	
Omelette aux fines herbes, salade mélangée	13.00
<i>Herb omelette, mixed leaf salad</i>	
Omelette mixte, jambon et fromage, salade mélangée	14.00
<i>Mixed omelette, ham and cheese, mixed leaf salad</i>	
Omelette 3 saveurs, salade mélangée	14.50
(jambon, fromage et fines herbes)	
<i>Omelette 3 toppings, mixed leaf salad (ham, cheese and herbs)</i>	

Suggestions

Tartines *Open sandwiches*

SUR PAIN POILÂNE ON POILÂNE BREAD

Tartine de Jambon San Daniele <i>San Daniele Ham open sandwich</i>	14.50
Tartine de Saumon fumé <i>Smoked Salmon open sandwich</i>	20.50

Assiettes *Platters*

Jambon San Daniele <i>San Daniele ham</i>	18.50
Rosbif froid, salade verte, mayonnaise <i>Cold roast beef, lettuce, mayonnaise</i>	19.50
Carpaccio*, salade verte <i>Carpaccio*, lettuce</i>	18.50
Œufs de saumon (50gr), toasts et crème <i>Salmon roe (50gm), toasts and cream</i>	21.00
Tartare de bœuf* au couteau, salade mélangée <i>Hand-cut beef* tartare, mixed leaf salad</i>	24.00
Foie gras de canard et toasts Poilâne <i>Duck foie gras and Poilâne bread toasts</i>	26.00
Saumon fumé de Norvège et toasts Poilâne <i>Norwegian smoked salmon and Poilâne bread toasts</i>	29.00

* Toutes nos viandes bovines sont garanties d'origine française
* All our beef meat is certified to come from France

Sandwiches *Sandwiches*

BAGUETTE OU PAIN POILÂNE BAGUETTE OR POILÂNE BREAD

Sandwich jambon de Paris <i>Boiled ham sandwich</i>	7.80
Sandwich mixte : jambon, Comté <i>Mixed sandwich : ham, Comté cheese</i>	9.50
Sandwich jambon San Daniele <i>San Daniele ham sandwich</i>	10.50
Le Trio : jambon, Comté, tomate <i>Trio : ham, Comté cheese, tomato</i>	11.50
Sandwich rosbif*, tomate, salade, mayonnaise maison <i>Roast beef* sandwich, tomato, salad, homemade mayonnaise</i>	14.50
Club sandwich au poulet et bacon <i>Chicken and bacon club sandwich</i>	19.00
Club sandwich au saumon fumé de Norvège <i>Norwegian smoked salmon club sandwich</i>	23.50

Croques *Toasties*

Croque-Monsieur (jambon ou poulet), salade mélangée <i>"Croque-Monsieur" (ham or chicken), mixed leafsalad</i>	12.50
Croque-Madame, salade mélangée <i>"Croque-Madame", mixed leafsalad</i>	14.00
Croque-Provençal, salade mélangée <i>"Croque-Provençal", mixed leafsalad</i>	15.50
Quiche Lorraine, salade mélangée <i>Quiche Lorraine, mixed leafsalad</i>	15.50
Crottin chaud sur pain Poilâne, salade mélangée <i>Warm Crottin cheese on Poilâne bread, mixed leafsalad</i>	14.00

Salades *Salads*

Salade verte <i>Lettuce</i>	8.00
Salade de haricots verts <i>Green bean salad</i>	14.00
Salade Deux Magots salade verte, jambon, blanc de poulet, fromage, tomate, œuf dur <i>Deux Magots' salad lettuce, ham, chicken breast, cheese, tomato, hard-boiled egg</i>	18.50
Salade Saint-Germain salade verte, blanc de poulet, haricots verts, raisins secs, œuf dur, sauce au curry <i>Saint-Germain salad lettuce, chicken breast, green beans, raisins, hard-boiled egg, curry dressing</i>	18.50
Salade César salade romaine, filet de poulet, copeaux de Parmesan, croûtons, sauce César <i>César salad cos lettuce, chicken fillet, Parmesan shavings, croûtons, Caesar dressing</i>	19.50
Salade Périgourdine salade verte, foie gras, magret fumé, haricots verts <i>Périgourdine salad lettuce, foie gras, smoked duck breast, green beans</i>	21.50
Salade de tomates, mozzarella di bufala, basilic <i>Tomato salad, mozzarella di bufala, basil</i>	16.50

Fromages *Cheese*

Faisselle sucre ou crème <i>Faisselle cheese with sugar or cream</i>	7.00
Assiette de Comté ou Camembert Normand <i>Plate of Comté cheese or Normandy Camembert</i>	10.00
Crottin froid <i>Cold crottin cheese</i>	12.50
Assortiment de fromages <i>Assorted cheese plate</i>	19.50



BOUTIQUE CADEAUX
au sous-sol de 11h à 19h et sur internet 24h24

LES DEUX MAGOTS

CAFÉ LITTÉRAIRE

Le Prix des Deux Magots, crée en 1933 pour attirer l'attention du public sur des écrivains talentueux et originaux, est l'une des plus anciennes récompenses littéraires.

Les lauréats des dernières années :

2011 - Anthony Palou pour "Fruits et légumes"

2012 - Michel Crépu pour "Le souvenir du monde"

2013 - Pauline Dreyfus pour "Immortel, enfin"

2014 - Etienne de Montety pour "La Route du Salut"

2015 - Serge Joncour pour "L'écrivain national"

LES DEUX MAGOTS AU JAPON

Depuis 1989, les Deux Magots sont présents à Tokyo au sein du Bunkamura dans le quartier de Shibuya-Ku

6, place Saint-Germain-Des-Prés 75006 Paris

+33 (0)1 45 48 55 25

Retrouvez-nous sur Facebook

