

Des nouveautés dans l'assiette aux Deux Magots

LES DEUX MAGOTS
Déjeuner autour de nos incontournables



LES DEUX MAGOTS
Restauration de tradition française dès 1830

Pause pa

petits

En novembre 2019, le café restaurant littéraire parisien a choisi d'enrichir son offre à travers trois nouveautés culinaires : une formule déjeuner, une formule fin de soirée et un plat signature.

S'ajoute à cela un dessert éphémère créé par Pierre Hermé en hommage à Boris Vian, pour le centenaire de sa naissance.



Parce que Les Deux Magots ne cessent de se réinventer, « une évolution sans révolution » comme aime à dire **Catherine Mathivat**, propriétaire de

l'établissement.

Une nouvelle formule déjeuner

La formule intègre une cuisine parisienne faite maison, avec les produits du marché privilégiant les approvisionnements français, comme le filet de boeuf.

La formule déjeuner inclut : l'entrée du jour + le plat du jour du Semainier avec au choix une viande ou un poisson (selon le marché) ou le filet de boeuf en brochettes, frites fraîches, sauce poivre + **1 Café** Grand Cru Pur Arabica bio ou un thé Dammann.

34 euros (sauf week-end et jours fériés)



Une nouvelle formule Fin de soirée

Pour s'attabler au restaurant après une sortie au théâtre, au spectacle ou une séance de cinéma, le café restaurant Les Deux Magots lance une formule après-spectacle.

3 ambiances sont proposées :

- **Dans la salle historique** face aux Deux Magots,
- **Terrasse bibliothèque** avec la possibilité de feuilleter des ouvrages mis à disposition de la clientèle
- **Véranda église ou Terrasse jardin** (de mars à mi-novembre) : avec vue l'église de Saint-Germain-des-Prés, plus vieille église de Paris

39 euros (Entrée/plat ou Plat/dessert) ou 49 euros (Entrée, plat et dessert) sauf vendredi et samedi

Au choix entre 4 entrées, 3 plats et 3 desserts.



LES DEUX MAGOTS
PARIS

a « **Blanquette de veau Boris Vian façon Gouffé** »

À la carte à partir du **21 novembre 2019**, la Blanquette de veau Boris Vian façon Gouffé rendra hommage à l'écrivain dans le cadre du centenaire de sa naissance.

Cet ancien ragoût, qu'on préférait jadis manger froid, connût un nouveau souffle grâce au chef Jules Gouffé qui eut l'idée de pocher la viande avant de la faire mijoter avec quelques petits légumes. Celui-ci rédigea la première recette de la blanquette de veau en 1867 dans son Livre de cuisine.

Plat traditionnel représentant l'art de vivre à la française, cette Blanquette de veau Boris Vian façon Gouffé sera le plat signature des Deux Magots (**30 euros**)



La « Trompinette de Boris Vian par Pierre Hermé »

Baptisée La Trompinette, nom donné à sa trompette par Boris Vian, cette religieuse est une création de **Pierre Hermé** réalisée exclusivement pour Les Deux Magots.

Associant le chocolat à la douceur acidulée de la framboise, elle sera disponible à la carte **jusqu'au 31 mars 2020** au prix de **14 euros**.



LES DEUX MAGOTS

6 place Saint-Germain-des-Prés

75006 Paris

+33 (0)1 45 48 73 57

lesdeuxmagots.fr