

# LES DEUX MAGOTS

L'ART DE VIVRE PARIS



## UM POUCO DA HISTÓRIA DO LES DEUX MAGOTS

Em 1813, um certo Monsieur Desabie abriu uma das primeiras boutiques de moda de Paris, na esquina da Rue de Seine e Rue de Buci, chamada 'Les Deux Magots', em homenagem a uma famosa peça da época: "Os Dois Magos da China". O sucesso foi tanto que a loja foi sendo ampliada até que, em 1873, foi transferida para instalações especialmente construídas na esquina do Boulevard St. Germain com a Rue de Rennes. Esta nova loja de departamentos tinha três andares, com apartamentos acima. Foi nesta época que suas duas magníficas estátuas orientais foram adquiridas.

## DE COMERCIANTE DE VINHOS A CAFÉ LITERÁRIO

Em 1884, 'Les Deux Magots' foi transformada em uma distribuidora de vinhos justamente no momento em que St. Germain-des-Prés se transformava em um bairro artístico. Depois de uma nova remodelação, surgiu o café 'Les Deux Magots' que rapidamente se tornou o lugar para "ver e ser visto". Pintores, escritores, artistas e figuras proeminentes da época viveram importantes momentos no palco de 'Les Deux Magots'. Oscar Wilde tomava seu chá por lá regularmente. Verlaine conheceu Mallarmé; Fougita, Appolinaire e Moreas conduziam animados debates nos quais os mais famosos escritores e pensadores participavam.

Nos anos 20, o movimento surrealista entrou em cena. O café foi anfitrião de Andre Breton, Louis Aragon, Paul Éluard, Jean Giraudoux, Max Ernst e muitos outros, todos trocando histórias e se divertindo com contos extravagantes de suas aventuras. O 'Deux Magots' se transformara na sede do movimento surrealista. No início dos anos 30, enquanto o resto da cena internacional era bastante monótona e tediosa, o movimento surrealista em Paris manteve viva a ideia de uma alegre anarquia.

Em 1933, depois que André Malraux recebeu o prestigiado Prêmio Goncourt por um de seus romances acadêmicos, um grupo de escritores entusiastas decidiu que deveria haver outro prêmio 'independente' de talento e originalidade. Nascia, naquele momento, o 'Le Prix des Deux Magots'.

Na tensa atmosfera pré-guerra, Saint-Germain tornou-se o centro intelectual de Paris. Gide, Malraux e outros se envolviam em discussões intermináveis no terraço do café. Paul Eluard apresentou Dora Maar a Picasso no 'Deux Magots', Françoise Giroud tomava café com Saint Exupery enquanto Paul Morand mergulhava em conversas profundas com seu amigo Jean Giraudoux. Sem falar nos notórios James Joyce e Bertold Brecht, habitués das concorridas mesas.

Depois da II Grande Guerra, St-Germain voltou à vida e o café foi o cenário da sua efervescência cultural. O futuro deveria ser diferente, a mudança estava no ar e Jean Paul Sartre respondeu lançando o movimento existencialista. Todas as manhãs, com Simone de Beauvoir, ele se sentava no 'Les Deux Magots' e escrevia por horas, muitas vezes sem nenhuma pausa, apenas para falar de vez em quando com Ernest Hemingway, outro cliente regular. Os seus acolhedores salões também foram palco de conversas com Jorge Luis Borges, Alberto Moravia ou Umberto Eco.

O local foi ponto estratégico para os eventos de Maio de 1968 quando, em protesto, os estudantes arrancaram as pedras da calçada do nosso famoso café para usar como munição em suas causas.

## VIDA CULTURAL NO LES DEUX MAGOTS

Desde 1933, o ano literário começa em Paris com o prêmio 'Deux Magots', concedido todo mês de Janeiro. Mas o 'Les Deux Magots' não negligencia outros campos de atuação artística. O Prêmio Peleas é concedido a uma obra que verse sobre música; o Prêmio Apollinaire, que acontece no 'Deux Magots', premia um escritor por uma coleção poética ou pelo conjunto de sua obra. As exposições de arte presentes no café também refletem seu ecletismo e poderão, em breve, ser replicadas em São Paulo.



**Déjeuner & Dîner/**  
*Almoço e Jantar*

12h00 até 23:30



## **Pour Partager à l'apéritif / Aperitivo para dividir**

<b>Corbeille de pain</b> Pain au levain, tartines avec beurre <i>Cesta com pão de fermentação, baguete e manteiga</i>	18
<b>Assiette de charcuterie</b> Coppa, saucisson, jambon de pays, mortadelle, chorizo de paprika <i>Tábua de frios: Copa lombo, salame, presunto, mortadela e chorizo com páprica</i>	72
<b>Assiette de fromages</b> Comté, Saint-Paulin, Bleu <i>Tábua de queijos: Comté, Saint-Paulin, queijo azul</i>	62
<b>Petit Saint-Marcelin et miel truffé</b> <i>Queijo Saint-Marcelin com mel trufado</i>	55
<b>Terrine de campagne, pickles et émulsion à la moutarde</b> <i>Terrine de Campagne, pickles de cebola roxa e emulsão de mostarda</i>	49
<b>Pâté en croûte de canard, pickles et émulsion à la moutarde</b> <i>Patê em crosta de pato, pickles de cebola roxa e emulsão de mostarda</i>	49
<b>Saumon fumé par nos soins, blinis et crème acidulée</b> <i>Salmão defumado caseiro, blinis e creme azedo</i>	69
<b>Miel truffé extra</b> <i>Mel trufado extra</i>	+5

## **La pâtisserie de Paris**



\* Imagem ilustrativa

### **À découvrir sur notre plateau, une pâtisserie au choix**

*Descubra os nossos doces escolhendo uma das opções da bandeja*

**Consulte a disponibilidade**



For English menu visit our website

[www.lesdeuxmagots.com.br](http://www.lesdeuxmagots.com.br)  
@lesdeuxmagotsbrasil  
Tel.: (11) 3068.0028



Futura Gastronomia SA  
CNPJ 41.740.027/0001-06

---

## Desserts / Sobremesas

### Glaces, Sorbets & Coupes Glacées

#### Coupe des Deux Magots 32

Glace vanille, sorbet cassis et sirop de cassis  
*Sorvete de baunilha, sorbet de cassis e calda de cassis*

#### Café Liégeois 34

Glace Café, café expresso frappé et Chantilly  
*Sorvete de café, café expresso gelado e Chantilly*

#### Chocolat Liégeois 34

Glace Chocolat, sauce chocolat et Chantilly  
*Sorvete de chocolate, calda de chocolate e Chantilly*

#### Délice fruits rouges 34

Glace vanille, assortiment de fruits rouges,  
coulis framboises et Chantilly  
*Sorvete de baunilha, frutas vermelhas variadas,  
calda de framboesa e Chantilly*

#### Coupe Saint-Germain 34

Sorbet aux fraises et citron avec coulis de fruits rouges  
*Sorbet de morango e limão siciliano com calda de frutas vermelhas*

#### Poire Belle-Hélène 32

Glace vanille poire au sirop maison, sauce chocolat,  
Chantilly et amandes  
*Sorvete de baunilha, pêra em calda caseira, calda de chocolate,  
Chantilly e amêndoas*

#### Glaces ou Sorbets (3 boules) 30

*Sorvetes ou Sorbets (3 bolas)*

---

## Les Entrées

#### Asperges vertes, œuf mimosa, émulsion au citron 56

*Aspargos verdes, ovos mimosa e emulsão de limão*

#### Carpaccio de filet de bœuf, roquette et parmesan 52

*Carpaccio de mignon, rúcula e parmesão*

#### Tartare de saumon, avocat et salade d'herbes fraîches 69

*Tartar de salmão, avocado e salada de ervas frescas*

#### Burrata de bufala tomates cerises confites et pistou 62

*Burrata de búfala com tomate sweet grape confitado e pesto*

#### Tartare de filet de bœuf au couteau 'Façon Deux Magots' pommes frites 73

*Steak tartar estilo "Deux Magots" e batatas fritas*

## Les Salades

#### Salade de chèvre chaud 61

Salade de chèvre chaud, vinaigrette au miel et romarin,  
zeste d'oranges et amandes  
*Salada de queijo de cabra aquecido, vinagrete de mel e alecrim,  
raspas de laranja e amêndoas*

#### Salade Deux Magots 60

Salade verte, jambon, aiguillettes de volaille,  
fromage Comté, tomates, œuf bio dur  
*Salada verde, presunto, fatias de frango, queijo Comté,  
tomates, ovo orgânico cozido*

#### Salade aux crevettes 86

Haricots verts frais, sucrine, tomates, avocat, mangue  
fraîche, 3 crevettes, vinaigrette au citron vert  
*Vagem holandesa, alface romana, tomates, avocado, manga,  
3 camarões grandes grelhados, vinagrete de limão*

---

## Les Clubs & Sandwichs à notre façon

---

<b>Croque-Monsieur</b>	41
Croque au jambon & fromage 'Façon Deux Magots', salade verte <i>Croque com presunto, queijo estilo "Deux Magots", e salada verde</i>	
<b>Croque-Madame</b>	46
Croque au jambon & fromage 'Façon Deux Magots', œuf bio au plat, salade verte <i>Croque com presunto, queijo estilo "Deux Magots", ovo frito e salada verde</i>	

---



---

## Plat principal

<b>Poisson du jour, mini légumes vapeur, sauce hollandaise</b>	88
<i>Peixe do dia, mini legumes no vapor, molho hollandaise</i>	
<b>Filet de Saumon, purée de chou-fleur caramélisé, beurre noisette aux condiments</b>	94
<i>Salmão, purê de couve-flor caramelizado, manteiga noisette condimentada</i>	
<b>Suprême de volaille au curry chutney de mangue et riz pilaf</b>	69
<i>Supreme de frango ao curry, chutney de manga e arroz pilaf</i>	
<b>Raviolis de burrata citronnés, sauce tomate basilic</b>	67
<i>Raviolis de burrata ao limão, molho pomodoro e manjeriço</i>	
<b>Risotto aux crevettes et herbes fraîches</b>	125
<i>Risoto de camarões e ervas frescas</i>	
<b>Côte de porc moutarde à l'ancienne salade verte et pickles conserve</b>	79
<i>Cotoleta de porco com mostarda ancienne, salada verde e pickles</i>	
<b>Filet de bœuf à la plancha, sauce aux trois poivres pommes grenailles</b>	96
<i>Filé mignon grelhado, molho poivre, batatas bolinha</i>	
<b>Belle entrecôte de bœuf Angus (environ 350g), sauce Béarnaise, pommes frites</b>	120
<i>Bife ancho de Angus grelhado (350g), molho Béarnaise e batatas fritas</i>	
<b>Crevettes Provençales à notre façon, riz sauté</b>	159
<i>Camarões a Provençal com tomates confit e arroz salteado</i>	