



A U P E T I T

Marguery

Cuisine bourgeoise & traditions

— Rive Droite —



FORMULES

Menus

19.90€

1 Plat + 1 Boisson + 1 Café*

25.90€

**1 Entrée + 1 Plat ou 1 Plat + 1 Dessert +
1 boisson***

29.90€

**1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert + 1
boisson***

(valable pour le déjeuner, du lundi au vendredi)

Notre Sélection de Vins au Verre

Our wine selection by the glass

Vin Rouge Red Wine

Château de Bordes Quancard 2013 Bordeaux AOC

Vin Blanc White Wine

IGP Côtes de Gascogne 2016 Domaine de Joÿ, "l'Esprit"

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

Entrées

Starters

Poivrons rouges marinés à la coriandre fraîche

Marinated red sweet peppers with fresh coriander

Galantine de pintade fermière au piment d'Espelette,
condiments de tomates vertes

Free-range Guinea fowl galantine with Espelette chili pepper,

Eventail de melon charentais, Chiffonnade de Coppa
Charente melon fan, Thinly-sliced Coppa

Vitello tonnato, fines tranches de paleron de veau,
sauce aux anchois, roquette et fleurs de câpres
Vitello tonnato, thin slices of veal chuck,

Plats

Main Courses

Plat du Jour : Aile de raie française meunière,
câpres et croûtons, écrasée de pommes de terre
Today's special: French skate wing meunière-style,

Courgette de la Ferme Ricaux farcie à l'encornet,
jus corsé à la tomate, fine roquette
Squid-stuffed zucchini from the Ricaux Farm,

Pavé de foie de veau doré au sautoir
déglacé au vinaigre balsamique, bouquetière de légumes
Pan-browned thick veal steak

Tartare de Boeuf français au piment d'Espelette,
crumble de parmesan
French Beef tartare with Espelette chili pepper,

Desserts

Desserts

Fromage: Saint Marcellin de la Mère Richard, servi chaud
ou froid, jeunes pousses d'Île de France, vinaigrette au miel de Julien
Perrin

Soufflé au grand marnier, notre spécialité
Grand Marnier soufflé, our specialty

Choux Chantilly aux fraises du marché, sauce chocolat
Chantilly cream puff with strawberries from the market, chocolate sauce

Flan parisien chutney de pêches
Parisian flan peach chutney



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits crus.
"Homemade dishes" are prepared on the premises from raw products.