



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)

* 1 verre de vin (14cl) ou 1 eau minérale (50cl) + café compris

Notre Sélection de Vins au Verre

Our wine selection by the glass

Vin Rouge Red Wine

Château de Bordes Quancard 2014 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 euro, taxes and service included.

Entrées

Starters

Terrine de Veau aux figues et confiture d'oignons rouges

Veal terrine with figs and red onion chutney

Salade d'Endives et betteraves jaunes cuites au four,

saumon fumé du "Moulin du Couvent"

Endive salad and oven-baked golden beets,

Os à moelle rôti à la fleur de thym,

toast de pain de campagne bio

Thyme-flower roasted marrow bone,

Oufs bio, pochés en Meurette

(Sauce bordelaise, petits oignons, lardons et croutons, champignons)

Organic eggs, poached in Red wine sauce

Plats

Main Courses

Plat du jour : Rognon de veau poêlé,

mousseline de pommes de terre, sauce à la moutarde

Today's Main course: Pan-fried veal kidney,

Choucroute de poissons Petit Marguery

(Saumon, Haddock, Lieu)

Risotto de potimarron et petits légumes croquants,

tuile de parmesan et sésame

Chestnut squash risotto and crispy chopped vegetables,

Bavette d'Aloyau angus,

pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite

Angus beef Top Sirloin steak,

Echine de porcelet cuite à basse température

au poivre de Timut et sirop d'érable, gratin de patate douce, poire et comté

Piglet chine cooked at low temperature

Desserts

Desserts

Croustillant de Saint Marcellin primeur, mesclun de salades

Spring Saint Marcellin cheese crispy parcel, salad mix

Pain perdu brioché à l'ananas, glace vanille Bourbon

Brioche French toast with pineapple, Bourbon vanilla ice cream

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Grand Marnier soufflé, our specialty

Orange rôtie au miel Mr Perrin, glace au chocolat noir

de la Maison Pédonne

roasted orange with M. Perrin honey dark chocolate ice cream

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits crus.

"Homemade dishes" are prepared on the premises from raw products.