



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

**Bilibi,**

(fin velouté, servi froid, moules et petits légumes)

Billi bi, (fine cream soup, served cold, mussels and chopped vegetables)

**Melon charentais, Burrata ,**

à l'huile de Kalios, pousses de roquette sauvage

Melon "Charentais", burrata,

**Hure de joue de porc persillé,**

confiture d'oignons rouges

Marbled pig's cheek brawn,

**Tomates de Provence de la maison Ricaud,**

chair de crabe et pistou de cresson

Provence tomatoes from Ricaud's,

## Plats

Main Courses

**Plat du jour : Pavé de Thon mi-cuit, salade croquante**

et petit pois, pesto rouge

Today's main course : lightly cooked thick slice of Tuna, crispy salad

**Fricassée d'encornets à l'armoricaine, courgettes,**

artichauts et cocos plats

Armoricaine squid fricassée, zucchini,

**Tagliatelles sautées aux épinards, ricotta**

et tomates grappe rôties

Sautéed tagliatelle with spinach, ricotta

**Tartare de Boeuf français au piment d'Espelette,**

céleri croquant, crumble de parmesan, pommes Darphin

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

**Gratin de fraises, sabayon au champagne,**

glace praline rose

Strawberry gratin, champagne syllabub,

**Tarte fine aux abricots, glace pistache**

Apricot tart, pistachio 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.

