



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

Terrine de canard Col Vert, chutney de quetches

Mallard duck terrine, quetsch plum chutney

Salade de cocos de Paimpol et chiffonnade de Haddock

du moulin du couvent

Paimpol bean salad and shredded smoked Haddock

Salade d'artichauts Bretons aux noisettes torifiées

et vinaigre de xérès

Britanny artichoke salad with roasted hazelnuts

Velouté de cresson, toast de ricotta

et huile d'olive de Kalios

Creamy watercress soup, ricotta on toast and Kalios olive oil

Plats

Main Courses

Plat du jour: Matelote de merluchon, sauce bourguignonne

cocos plat

Today's special: Small hake stew, red wine sauce

Crumble de cabillaud, oignons blancs confits et

raisins blonds, gingembre et tomates au thym de la maison Ricaud

Cod crumble, white onion chutney and

Fricassée de poulet fermier de Challans,

sauce crémeuse au vin jaune, gratin de choux-fleurs et brocolis à la

scarmoza

Free-range Challans chicken fricassée,

Foie de Veau doré au sautoir, jeune carottes confites

au miel Julien Perrin et épices douces

Pan-browned Calf's liver, baby carrot confit

Bavette d'Aloyau angus

échalotes confites et pommes fondantes

Angus beef top sirloin steak

Desserts

Desserts

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 Reine Claude, sabayon au champagne

sorbet poire de la maison Pédone

Les plats "Honnête" sont préparés avec des produits crus.

"Honnête" are prepared on the premises from raw products.

Plan parisien et chutney de fruits rouges

Parisian flan and red fruit chutney

