



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 2017  
Domaine de Joÿ, "l'Esprit"

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

## ENTRÉES STARTERS

**SALADE D'ASPERGES DU VAL DE LOIRE, OEUF BIO POCHÉ**  
Val de Loire Asparagus Salad, Poached organic egg

**RAFRAICHI DE MELON, COPEAUX DE JAMBON SERRANO,**  
sorbet basilic

Cold Melon soup, Serrano ham shavings,

**TRANCHE DE TOMATES MARMANDE RÔTIES À LA FLEUR DE SEL,**  
Burrata des Pouilles

Roasted slices of Marmande tomato with flower of salt,

**TERRINE DE CANARD DES DOMBES AUX OLIVES,**  
confiture d'oignons au cassis  
onion and blackcurrant chutney

## PLATS MAIN COURSES

**PLAT DU JOUR : RUMSTEAK D'AGNEAU, JUS AU POIVRE DE TIMUT**  
, mousseline de patate douce et pavot

**TARTARE DE BOEUF AU PIMENT D'ESPELETTE,**  
salade de roquette, fenouil et parmesan  
Beef tartare with Espelette chili pepper,

**ECHINE DE PORCELET À LA MÉLASSE DE GRENADE,**  
tagliatelles de courgettes  
Piglet spare ribs with pomegranate molasses, zucchini tagliatelles

**GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES À LA PARMESANE**  
Eggplant and tomato gratin alla parmigiana

**FILET DE DAURADE ROYALE RÔTIE,**  
légumes crus façon Niçoise  
Roasted fillet of Gilthead Sea bream, Niçois-style raw vegetables

## DESSERTS DESSERTS

**SAINT-MARCELIN DE LA MÈRE RICHARD,**  
servi chaud ou froid, mesclun de salade, vinaigrette au miel de Julien Perrin  
La Mère Richard's Saint-Marcellin,

**SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ**  
Grand Marnier soufflé, our specialty

**SABAYON GLACÉ À LA FRAMBOISE, ARROSÉ AU LIMONCELLO**  
Iced raspberry syllabub, with a dash of Limoncello

**NAGE DE MELON CHARENTAIS À LA VERVEINE BIO,**  
sorbet Lychee  
Charente Melon à la nage with Organic verbena,

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