



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 euro, taxes and service included.

## Entrées

### Starters

Bouché d' Espadon mariné au piment d'Espelette  
niçoise de légumes au citron de Menton  
niçois-style vegetables with Menton lemon

Tarte fine au brie et marmelade de tomate verte, pousses de  
pissenlits

Terrine de lapin aux noisettes, condiment de radis rose  
Rabbit terrine with hazelnuts, pink radish relish

Vichyssoise de petits pois, crème fouettée,  
cœur de laitue et chips de coppa  
Green pea vichyssoise, whipped cream,

## Plats

### Main Courses

Plat du jour: Pavé de Thon Albacore des Maldives,  
aubergines rôties au pistou

Linguini au saumon fumé "Moulin du Couvent",  
mimolette et roquette

Linguini with « Moulin du Couvent » smoked salmon,

Côte de Porc ibérique,

tagliatelles de courgettes, jus aux tomates confites

Foie de veau doré au sautoir, purée de pommes de terre  
de la ferme du Bourg et coulis de cresson

Pan-browned calf's liver, potato mash

Bavette d'Aloyau angus,

pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite

## Desserts

### Desserts

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Tiramisu au biscuit rose de Reims et Limoncello

Verrine d'ananas, coulis de fruits rouges et  
sorbet framboise de la maison Pédone

Pineapple verrine, red fruit coulis and raspberry sorbet from Pédone's

Gratin de fraises de Carpentras, sabayon au champagne  
glace vanille de la Maison Pédone



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