



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 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 euros, taxes and service included.

## Entrées

### Starters

Velouté de potimarron et moules de bouchot,  
crème d'Isigny

Bouchot mussels and chestnut squash cream soup,

Os à moelle rôti à la fleur de thym,  
toast de pain de campagne bio

Thyme-flower roasted marrow bone,

Pâté en croûte de sanglier au poivre vert, supp (+5€)

compotée d'oignons rouges

Wild boar crusted paté with green pepper,

Friture d'Éperlans, sauce tartare

## Plats

### Main Courses

Plat du jour : Tronçon de Merlu rôti,  
embeurré de choux vert

Choucroute de poissons Petit Marguery

( Saumon, Haddock, Lieu )

Echine de porcelet confite, purée de patates douces

Slow-roasted piglet shoulder, sweet potato mash

Bavette d'Aloyau angus

échalotes confites et pommes rissolées

Angus beef top sirloin steak

Noix de basse côte de boeuf, braisée au poivre vert

et écorces d'oranges, mousseline de panais

Braised round fillet of beef chuck roll with green peppercorn and orange  
peels, parsnip mousseline

## Desserts

### Desserts

Fromage : Duo de Cantal Entre-deux et Sainte Maure,  
condiment de figue

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Grand Marnier soufflé, our specialty

Orange rôtie au miel de Julien Perrin,

tuile aux amandes et glace plombières

Roasted orange with Julien Perrin honey,

Coulant au caramel et beurre salé, sorbet poire

Caramel coulant with salted butter, pear sorbet



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