

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Our wine selection by the glass

Apéritifs Aperitifs

Kir 15cl	7 €
Coupe de Crémant de Loire, l'extra par Langlois 15 cl	9.5 €
Champagne AOC Henri Abelé 15cl	11.5 €
Kir Royal au Champagne 15cl	11.5 €
Blue Marguery avec Martini Blanc 15 cl	6.5 €
Apérol Spritz 15cl	6.50 €

Vins Rouges Red Wines

	14cl	50cl
■ Château de Bordes Quancard 2013 Bordeaux AOC	3.9 €	14 €
■ Vin de France, Cuvée Zifandel 2014 Domaine de l'Arjolle	6 €	21 €
■ Beaujolais, Brouilly domaine Crêt des Garanches 2011	6 €	21€
■ Malbec, Cahors Château Haute-Serre 2014	7€	23€

Vins Blancs White Wines

	14cl	50cl
■ IGP Côtes de Gascogne 2016 Domaine de Joÿ, "l'Esprit"	3.9 €	14 €
■ Coteaux de Narbonne, Narbo Martius 2016	4€	16€
■ Bordeaux, Cadillac Château Cousteau Moelleux	6€	22€
■ Chablis, Vieilles vignes Domaine Brocard 2012	9€	32 €

Vins Rosés Rosé Wines

■ Malepère aoc 2016 Le Rosé de la Sapinière	3.9 €	14 €
■ Côtes de Provence, Domaine Pereccides	6€	18€

A U P E T I T

Marguery

Cuisine bourgeoise & traditions

Rive Droite

Bonne nouvelle pour les amoureux des vrais bistrots parisiens

Good news for real Parisian café lovers

L'enseigne "Au Petit Marguery", connue dans le Paris Rive Gauche depuis les années 1900, a pris un nouveau départ en s'installant aussi Avenue des Ternes.

Dirigé par Stéphane Depoitre,

"Au Petit Marguery Rive Droite" préserve dans ce nouveau lieu gourmand ce qui a fait son âme et sa réputation Boulevard du Port Royal.

En cuisine, le Chef Charles Buron cultive l'art de bon, de la générosité et de la cuisine bourgeoise, qu'il inscrit avec passion et sincérité dans la tradition de cette enseigne emblématique pour les amateurs de bonne chère et de recettes traditionnelles.

"Au Petit Marguery", renowned in Left Bank Paris since the 1900's, made a fresh start with another establishment Avenue des Ternes.

Directed by Stéphane Depoitre,

"Au Petit Marguery Rive Droite" preserves in this new gourmet venue what made its soul and fame Boulevard du Port Royal.

In the kitchen, the chef Charles Buron masters the art of taste, generosity and bourgeois cuisine, fitting with passion and sincerity into the tradition of this iconic house for good fare and traditional recipe lovers.



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

"Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Allergens: please check the information list available from reception desk.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Alcohol abuse is damaging to your health. Consume in moderation.

La maison n'accepte pas les chèques.

We don't accept checks.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Net prices in euros, taxes and service included.



www.petitmarguery-rivedroite.com

LA CARTE

Entrées Starters

Les entrées de notre menu Petit Marguery Starters from our Petit Marguery menu	7 €
Truite de Méréville en gravlax, coulis de cresson Gravlax trout from Méréville, watercress sauce	9 €
Foie gras de canard Français maison, mi-cuit , chutney de pomme et poire, brioche toastée Homemade French duck foie gras, semi-cooked,	12 €
Fricassée de Girolles à la Bordelaise Bordeaux-style chanterelle fricassée	14 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12 €
Salade de Demi Homard Européen, cuit en carapace , suprêmes d'agrumes et grenades Salad of Half European Lobster, cooked in its shell,	19 €

Plats Main Courses

Les plats de notre menu Petit Marguery Main courses from our Petit Marguery menu	19 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade , écrasée de pommes de terre Pan-fried frog legs in a parsley and garlic sauce, mashed potatoes	24 €
Dorade Royale entière rôtie, fenouil étuvé et beurre blanc Whole-roasted Gilthead Sea Bream, steamed fennel	24 €
Suprême de Turbot, fondue d'épinards et beurre tranché à la mûre Turbot suprême, spinach fondue and	30 €
Salade de homard Européen entier cuit en carapace , suprêmes d'agrumes et grenades Whole European Lobster salad cooked in its shell,	38 €
Picanha de boeuf Black Angus marinée , cœur de romaine et tomates Grappe rôties Marinated Black Angus beef picanha,	21 €
Filet de canette de Vendée aux cerises , pommes écrasées à la civette Vendée duckling fillet with cherries,	21 €
Ris de veau doré au sautoir , beurre demi-sel, sauce citron vert, tombée d'épinards Pan-browned veal sweetbreads, semi-salted butter, lime sauce, wilted spinach	28 €
Filet de bœuf façon Rossini , pommes de terre grenailles rissolées et girolles Rossini-style fillet of Beef, pan-browned baby potatoes and chanterelles	30 €

Desserts Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery Desserts from our Petit Marguery menu	7 €
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier Vanille, Nougat, Praline Rose, Poire, citron, framboise Ice creams and sorbets from Pédone's, Master Ice cream maker	8 €
Soupe de melon Charentais et framboises du Limousin , au Pineau des Charentes, glace pralines roses Limousin raspberries and Charente melon soup,	9 €
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille Prunes in Armagnac, vanilla ice cream	9.5 €
Belle assiette de framboises du Limousin , et fraises du marché, glace vanille Large plate of Limousin raspberries, and strawberries from the market, vanilla ice cream	11 €

*** tous les desserts nécessitent 15mn de préparation, merci de les commander en début de repas.
*** all desserts require 15mn of preparation, please order them at the beginning of your meal.

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

MENU

1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert hors boissons 24.00 €

1 Starter + 1 Main Course OR 1 Main Course + 1 Dessert drinks not included 24.00 €

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert hors boissons 29.00 €

1 Starter + 1 Main Course + 1 Dessert drinks not included 29.00 €

Menu tout compris 41.50 €

1 Entrée/ 1 Plat/ 1 Dessert/ 1/2 eau/ 37.5 vin ble ou rg de notre sélection/ 1 café

Entrées Starters

Poivrons rouges marinés à la coriandre fraîche
Marinated red sweet peppers with fresh coriander

Galantine de pintade fermière au piment d'Espelette, condiments de tomates vertes
Free-range Guinea fowl galantine with Espelette chili pepper,

Eventail de melon charentais, Chiffonnade de Coppa
Charente melon fan, Thinly-sliced Coppa

Vitello tonnato, fines tranches de paleron de veau, sauce aux anchois, roquette et fleurs de câpres
Vitello tonnato, thin slices of veal chuck,

Plats Main Courses

Plat du Jour : Aile de raie française meunière, câpres et croûtons, écrasée de pommes de terre
Today's special: French skate wing meunière-style,

Courgette de la Ferme Ricaux farcie à l'encornet, jus corsé à la tomate, fine roquette
Squid-stuffed zucchini from the Ricaux Farm,

Pavé de foie de veau doré au sautoir déglacé au vinaigre balsamique, bouquetière de légumes
Pan-browned thick veal steak

Tartare de Boeuf français au piment d'Espelette, crumble de parmesan
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

Choux Chantilly aux fraises du marché, sauce chocolat
Chantilly cream puff with strawberries from the market, chocolate sauce

Flan parisien chutney de pêches
Parisian flan peach chutney

*** tous les desserts nécessitent 15mn de préparation, merci de les commander en début de repas.
*** all desserts require 15mn of preparation, please order them at the beginning of your meal.

Tous nos plats sont accompagnés du pain de la Maison Saibron.
All our dishes are served with Saibron's bread.

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

