

## 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	6.5 €
Champagne AOC Henri Abelé 15cl	12 €
Kir Royal au Champagne 15cl	12 €
Limon Marguery ( Limoncello & Martini ) 15 cl	8.50 €
Apérol Spritz 15cl	8.50 €
Mojito 15cl	8.50 €

### Vins Rouges Red Wines

	14 cl	50 cl
■ Château de Bordes Quancard 2014 Bordeaux AOC	3.9 €	14 €
■ Loire, Menetou Salon Bio 2015	7 €	25 €
■ Malbec, Cahors Château Haute-Serre 2014	7€	23€
■ Vallée du Rhône, St Joseph, Maison Chapoutier 2015	9.5 €	33 €
■ Bourgogne, Marsannay Domaine Chanson 2014	11.5 €	35 €
■ Margaux, La Bastide Dauzac, André Lurton 2012	12.5 €	38 €

### Vins Blancs White Wines

	14 cl	50 cl
■ IGP Côtes de Gascogne 2016 Domaine de Joÿ, "l'Esprit"	3.9 €	14 €
■ Loire, Pouilly Fumé domaine Seguin 2017	7 €	21 €
■ Chablis, Vieilles vignes Domaine Brocard 2016	9€	32 €

### Vins Rosés Rosé Wines

	14 cl	50 cl
■ Malepère aoc 2017 Le Rosé de la Sapinière	3.9 €	14 €

A U P E T I T

Marguery

Cuisine bourgeoise & traditions

Rive Droite

### Bonne nouvelle pour les amoureux des vrais bistrotis 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 euro, 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 €
Cassolette de lentilles Beluga, bouchée de cabillaud demi-sel et fleuron au sésame Beluga lentils casserole, semi-salted cod bite	9 €
Velouté d'artichauts, toasts croustillants au tourteau Artichoke cream soup, brown crab on crispy toasts	9 €
Terrine de boudin noir et pommes bio au four, bouquet de mâche à l'huile de noix Black pudding terrine and oven-baked organic apples,	11€
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12 €
Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney de fruits secs, toast de brioche Homemade duck Foie Gras terrine,	14 €
Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin juste saisies, coulis de potimarron, éclats de châtaignes et crème fouettée Lightly-seared scallops from Port en Bessin,	15 €

### 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, purée de pommes de terre Pan-fried frog legs in a parsley and garlic sauce, potato mash	24 €
Saint-Jacques de Port en Bessin, risotto de potimarron et petits légumes croquants Scallops from Port en Bessin,	33 €
Paleron de veau en Pot au feu, (carottes, navets, poireaux, céleri) Veal chuck Pot-au-feu,	23 €
Entrecôte de bœuf Angus 300 gr environ à la plancha, crème de morille, pommes grenailles rissolées Angus beef rib steak (approx. 300gm) à la plancha, morel cream, browned baby potatoes	31 €
Ris de veau dorés au sautoir, beurre demi-sel, épinards, sauce citron vert, Pan-browned veal sweetbreads, semi-salted butter spinach, lime sauce,	32 €

### 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, Pain d'épices, litchi, Citron, Framboise, Poire Ice creams and sorbets from Pédone's, Master Ice cream maker	8 €
Trifle au chocolat caraïbes de Valrhona et griottes, biscuit spéculoos, mousse mascarpone	9 €
Gaspacho de fruits exotiques au limoncello, sorbet Litchi de la Maison Pédone Exotic fruit gazpacho with limoncello,	9 €
Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille Homemade Prunes in Armagnac, vanilla ice cream	9.5 €

\*\*\* 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 euro, taxes and service included.

## MENU

**1Entrée + 1Plat OU 1Plat + 1Dessert 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

Os à moelle rôti à la fleur de thym, toast de pain de campagne bio  
Thyme-flower roasted marrow bone,

Salade d'Endives et betteraves jaunes cuites au four, saumon fumé du "Moulin du Couvent"  
Endive salad and oven-baked golden beets,

Œufs bio, pochés en Meurette (Sauce bordelaise, petits oignons, lardons et croutons, champignons)  
Organic eggs, poached in Red wine sauce

Terrine de Veau aux figues et confiture d'oignons rouges  
Veal terrine with figs and red onion chutney

### Plats Main Courses

Plat du jour : Rognon de veau poêlé, mousseline de pommes de terre, sauce à la moutarde  
Today's Main course: Pan-fried veal kidney,

Choucroute de poissons Petit Marguery ( Saumon, Haddock, Lieu )

Risotto de potimarron et petits légumes croquants, tuile de parmesan et sésame  
Chestnut squash risotto and crispy chopped vegetables,

Bavette d'Aloyau angus, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite  
Angus beef Top Sirloin steak,

Echine de porcelet cuite à basse température au poivre de Timut et sirop d'érable, gratin de patate douce, poire et comté  
Piglet chine cooked at low temperature

### Desserts Desserts

Croustillant de Saint Marcellin primeur, mesclun de salades  
Spring Saint Marcellin cheese crispy parcel, salad mix

Soufflé au grand marnier, notre spécialité  
Grand Marnier soufflé, our specialty

Pain perdu brioché à l'ananas, glace vanille Bourbon  
Brioche French toast with pineapple, Bourbon vanilla ice cream

Tarte fine aux pommes, glace pain d'épices de la Maison Pédone  
Apple tart,

Orange rôtie au miel Mr Perrin, glace au chocolat noir de la Maison Pédone  
Roasted orange with M. Perrin honey, dark chocolate ice cream

\*\*\* 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.

