

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	11.5 €
Kir Royal au Champagne 15cl	11.5 €
Blue Marguery avec Martini Blanc 15 cl	8.50 €
Apérol Spritz 15cl	8.50 €
Mojito 15cl	8.50 €

Vins Rouges Red Wines

	14cl	50cl
■ Château de Bordes Quancard 2013 Bordeaux AOC	3.9 €	14 €
■ Beaujolais, Brouilly domaine Crêt des Garanches 2015	6 €	21 €
■ Pic St-Loup, Domaine Pech-Tort 2014	7 €	23 €
■ 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 €
■ Bordeaux, Cadillac Château Cousteau Moelleux	6€	22€
■ Chablis, Vieilles vignes Domaine Brocard 2012	9€	32 €

Vins Rosés Rosé Wines

■ Côtes de Provence, Domaine Pereceides	6€	18€
■ Malepère aoc 2016 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 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 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12 €
Foie gras de canard Français maison, mi-cuit, confiture d'oignon rouge, brioche toastée Homemade French duck foie gras, semi-cooked,	12 €
Gambas rôties marinées au piment d'Espelette, suprêmes d'agrumes et grenades Roasted king shrimps marinated with Espelette chili pepper,	19 €
Poêlée de Cèpes français à la bordelaise Bordeaux-style pan-fried French Ceps	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, purée de pommes de terre Pan-fried frog legs in a parsley and garlic sauce, potato mash	24 €
Filet de Truite de Méreville, risotto aux lentins de chênes, émulsion de persil plat Trout fillet from Méreville,	21 €
Belle salade gambas rôties marinées au piment d'Espelette, suprêmes d'agrumes et grenades Large roasted king shrimps salad marinated with Espelette chili pepper	26 €
Suprême de Turbot, girolles et sauce bordelaise Turbot Supreme, chanterelles and shallot wine sauce	32 €
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	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, Calissons, Caramel, Poire, Citron, Framboise Ice creams and sorbets from Pédone's, Master Ice cream maker	8 €
Parfait glacé au café, tuile aux amandes, crème légère au cognac Iced coffee parfait, almond biscuit,	9 €
Figues pochées à la crème de cassis, glace caramel salé Figs poached with blackcurrant cream liqueur, salted caramel ice cream	9 €
Crème brûlée au chocolat Valrhona, et guimauve Valrhona chocolate crème brûlée, and marshmallow	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 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

Terrine de canard Col Vert, chutney de quetches
Mallard duck terrine, quetsch plum chutney

Salade de cocos de Paimpol et chiffonnade de Haddock du moulin du couvent
Paimpol bean salad and shredded smoked Haddock

Salade d'artichauts Bretons aux noisettes torifiées et vinaigre de xérès
Britanny artichoke salad with roasted hazelnuts

Velouté de cresson, toast de ricotta et huile d'olive de Kalios
Creamy watercress soup, ricotta on toast and Kalios olive oil

Plats Main Courses

Plat du jour: Matelote de merluchon, sauce bourguignonne cocos plat
Today's special: Small hake stew, red wine sauce

Crumble de cabillaud, oignons blancs confits et raisins blonds, gingembre et tomates au thym de la maison Ricaud
Cod crumble, white onion chutney and

Fricassée de poulet fermier de Challans, sauce crémeuse au vin jaune, gratin de choux-fleurs et brocolis à la scarmoza
Free-range Challans chicken fricassée,

Foie de Veau doré au sautoir, jeune carottes confites au miel Julien Perrin et épices douces
Pan-browned Calf's liver, baby carrot confit

Bavette d'Aloyau angus échalotes confites et pommes fondantes
Angus beef top sirloin steak

Desserts Desserts

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

Gratin de Reine Claude, sabayon au champagne sorbet poire de la maison Pédone
Greengage gratin, champagne syllabub

Flan parisien et chutney de fruits rouges
Parisian flan and red fruit 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.

