

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 €
Winter Marguery avec Get 31 et Schweppes 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 €
■ Beaujolais, Brouilly domaine Crêt des Garanches 2015	6 €	21 €
■ Malbec, Cahors Château Haute-Serre 2014	7€	23€
■ Vallée du Rhône, St Joseph, Maison Chapoutier 2015	9.5 €	33 €
■ Bourgogne, Marsannay Domaine Chanson 2013	11.5 €	40 €
■ Margaux, La Bastide Dauzac, André Lurton 2011	12.5 €	43 €

Vins Blancs White Wines

	14 cl	50 cl
■ IGP Côtes de Gascogne 2016 Domaine de Joÿ, "l'Esprit"	3.9 €	14 €
■ Bordeaux, Cadillac Château Cousteau Moelleux	6€	22€
■ Loire, Pouilly Fumé domaine Seguin 2016	7 €	21 €
■ Chablis, Vieilles vignes Domaine Brocard 2016	9€	32 €

Vins Rosés Rosé Wines

	14 cl	50 cl
■ 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 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 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 €
Terrine de faisán aux griottes, mâche à l'huile de noix Pheasant terrine with Morello cherries, lamb's lettuce and walnut oil	9 €
Petit chou farci aux escargots de Bourgogne crème d'ail doux Burgundy snails in a puff pastry	9 €
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, griotte au vinaigre Homemade French duck foie gras, semi-cooked,	15 €
Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin à la plancha, salade de mâche et agrumes Scallops from Port en Bessin a la plancha,	17 €
Assortiment de terrines : Faisán, Paté en Croute, Foie gras "Suffisant pour 2" Terrine assortment :	18 €
Brouillade à la Truffe Tuber Melanosporum Scrambled eggs with Tuber Melanosporum Truffle	25 €

Plats Main Courses

Les plats de notre menu Petit Marguery Main courses from our Petit Marguery menu	19 €
Pavé de lieu rôti, poêlée de salsifis et trompettes de la mort, jus de veau perlé Roasted fillet of pollock, pan-seared salsifis	21 €
Escalope de Saumon Bio au 2 pommes (pommes purée & pommes Canada) Organic salmon escalope with apple and potatoes	21 €
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 €
Saint-Jacques de Port en Bessin mousseline de céleri, beurre blanc Scallops from Port en Bessin	30 €
Fondant de jarret de veau cuit en pot au feu, légumes de saison, émulsion de topinambours Veal shank slow-cooked as a stew,	21 €
Ris de veau dorés au sautoir , beurre demi-sel, sauce citron vert, tombée d'épinards Pan-browned veal sweetbreads, semi-salted butter lime sauce, wilted spinach	28 €
Carré d'agneau rôti, gratin dauphinois, jus au thym Roasted rack of lamb, dauphinoise potatoes,	28 €

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, Plombière, Citron, Framboise, Poire Ice creams and sorbets from Pédone's, Master Ice cream maker	8 €
Grosse profiterole, glace vanille de la Maison Pédone, sauce chocolat	9 €
Crumble aux pommes et coings, glace au pain d'épices	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

- 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, compotée d'oignons rouges supp (+5€)
Wild boar crusted paté with green pepper,
- Friture d'Éperlans, sauce tartare

Plats Main Courses

- Plat du jour : Tronçon de Merlu rôti, embeurré de chou 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

*** 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.

