

## 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 €
■ Malbec, Cahors Château Haute-Serre 2014	7€	21€
■ Saint-Emilion, Château Fonrazade, Grand-Cru 2011	9.5 €	33 €
■ Vallée du Rhône, St Joseph, Maison Chapoutier 2015	9.5 €	33 €
■ Bourgogne, Marsannay Domaine Chanson 2014	11.5 €	35 €

### Vins Blancs White Wines

	14 cl	50 cl
■ IGP Côtes de Gascogne 2017 Domaine de Joÿ, "l'Esprit"	3.9 €	14 €
■ Bordeaux, Cadillac Château Cousteau Moelleux	6€	18€
■ 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 €
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 d'oignons au cassis et Brioche toasté Homemade duck Foie Gras terrine,	14 €
Asperges blanches des Landes et Brésaola vinaigrette au jaune d'oeuf White asparagus from Landes and Bresaola egg yolk dressing	14 €

### Plats Main Courses

Les plats de notre menu Petit Marguery Main courses from our Petit Marguery menu	19 €
Asperges blanches des Landes, gambas rôties à la plancha, huile de crustacés (comme une entrée) White asparagus from the Landes, Roasted king shrimps a la plancha,	22 €
Pavé de Lieu jaune à la plancha ,Tajine de légumes à la coriandre	21 €
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 €
Tronçon de Turbot rôti, asperges blanches des Landes, sauce vierge Roasted piece of Turbot, white asparagus from the Landes,	35 €
Suprême de poulet fermier farci ricotta basilic, fricassée de cocos plats et coulis de carottes Free-range chicken suprême stuffed with ricotta and basil,	21 €
Entrecôte de bœuf Angus 300 gr environ à la plancha, sauce bordelaise, grenailles rissolées Angus beef rib steak (approx. 300gm) à la plancha, shallot wine sauce, 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 €
Duo de Cantal entre deux et Saint-Maure, salade de mâche, chutney de fruits	9 €
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier Vanille, crème brûlée , litchi, Citron, Framboise, Poire Ice creams and sorbets from Pédone's, Master Ice cream maker	8 €
Millefeuille "effeuillé" à la vanille de Madagascar Millefeuille pastry, plucked with Madagascar vanilla	9 €
Coulant au chocolat Caraïbes Valrhona, sorbet poire Williams	9 €
Soupe de fraises et rhubarbe confite, glace crème brûlée Strawberry soup and candied rhubarb, crème brûlée ice cream	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

Bouché d' Espadon mariné au piment d'Espelette niçoise de légumes au citron de Menton  
niçois-style vegetables with Menton lemon

Tarte fine au brie et marmelade de tomate verte, pousses de pissenlits

Terrine de lapin aux noisettes, condiment de radis rose  
Rabbit terrine with hazelnuts, pink radish relish

Vichyssoise de petits pois, crème fouettée, cœur de laitue et chips de coppa  
Green pea vichyssoise, whipped cream,

### Plats

#### Main Courses

Plat du jour: Pavé de Thon Albacore des Maldives, aubergines rôties au pistou

Linguini au saumon fumé "Moulin du Couvent", mimolette et roquette  
Linguini with « Moulin du Couvent » smoked salmon,

Côte de Porc ibérique, tagliatelles de courgettes, jus aux tomates confites

Bavette d'Aloyau angus, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite

Foie de veau doré au sautoir, purée de pommes de terre de la ferme du Bourg et coulis de cresson  
Pan-browned calf's liver, potato mash

### Desserts

#### Desserts

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Tiramisu au biscuit rose de Reims et Limoncello

Verrine d'ananas, coulis de fruits rouges et sorbet framboise de la maison Pédone  
Pineapple verrine, red fruit coulis and raspberry sorbet from Pédone's

Gratin de fraises de Carpentras, sabayon au champagne glace vanille de la Maison Pédone

\*\*\* 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.

