

## 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 MENU	3.9 €	14 €
■ MALBEC, CAHORS CHÂTEAU HAUTE-SERRE 2014	7€	21€
■ BOURGOGNE, IRANCY, CÔTE DU MOUTIER COLINOT 2014	8 €	25 €
■ SAINT-EMILION, CHÂTEAU FONRAZADE, GRAND-CRU 2011	9.5 €	33 €
■ VALLÉE DU RHÔNE, ST JOSEPH, MAISON CHAPOUTIER 2015	9.5 €	33 €

### VINS BLANCS WHITE WINES

	14 cl	50 cl
■ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017 Domaine de Joÿ, "l'Esprit" MENU	3.9 €	14 €
■ TOURAINE VIEILLES VIGNES Domaine de Henry Marionnet 2016	4€	16€
■ BORDEAUX, CADILLAC CHÂTEAU COUSTEAU Moelleux	6€	18€
■ CHABLIS, VIEILLES VIGNES DOMAINE BROCARD 2016	9€	32 €

### VINS ROSÉS ROSÉ WINES

	14 cl	50 cl
■ MALEPÈRE AOC 2017 Le Rosé de la Sapinière MENU	3.9 €	14 €
■ CÔTES DE PROVENCE BIO, DOMAINE PERECEIDES 2017	6€	20€

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.

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

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.



# MENUS PETIT MARGUERY

## PETIT MARGUERY MENUS

**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 blc ou rg de notre sélection/ 1 café

## ENTRÉES STARTERS

<b>MENU</b>	<b>SALADE D'ASPERGES DU VAL DE LOIRE, OEUF BIO POCHÉ</b> Val de Loire Asparagus Salad, Poached organic egg	7 €
<b>MENU</b>	<b>TERRINE DE CANARD DES DOMBES AUX OLIVES</b> , confiture d'oignons au cassis onion and blackcurrant chutney	7 €
<b>MENU</b>	<b>RAFRAICHI DE MELON, COPEAUX DE JAMBON SERRANO</b> , sorbet basilic Cold Melon soup, Serrano ham shavings,	7 €
<b>MENU</b>	<b>TRANCHE DE TOMATES MARMANDE RÔTIES À LA FLEUR DE SEL</b> , Burrata des Pouilles Roasted slices of Marmande tomato with flower of salt,	7 €
	<b>POIVRONS ROUGES PELÉS MARINÉS À LA CORIANDRE FRAÎCHE</b> , roquette et parmesan Marinated peeled red peppers with fresh coriander,	9 €
	<b>POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE</b> Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12 €
	<b>TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON</b> , chutney de fruits rouges et Brioche toasté Homemade duck Foie Gras terrine,	14 €
	<b>FRICASSÉE DE GIROLLES À LA BORDELAISE</b> Bordeaux-style chanterelle fricassée	15 €
	<b>SALADE DE DEMI HOMARD EUROPEEN, CUIT EN CARAPACE</b> , melon et grenade Half European lobster salad (cooked in its shell),	23 €

## VÉGÉTAL VEGETABLE

<b>MENU</b>	<b>GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES À LA PARMESANE</b> Eggplant and tomato gratin alla parmigiana	19 €
	<b>GRANDE SALADE D'ASPERGES DU VAL DE LOIRE</b> , tomates Marmande, melon, poivrons rouges marinés et burrata des Pouilles Big mixed salad with asparagus from the Val de Loire,	22 €

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

## POISSONS FISH

<b>MENU</b>	<b>FILET DE DAURADE ROYALE RÔTIE</b> , légumes crus façon Niçoise Roasted fillet of Gilthead Sea bream, Niçois-style raw vegetables	19 €
	<b>POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE</b> , purée de pommes de terre Pan-fried frog legs in a parsley and garlic sauce, potato mash	24 €
	<b>SALADE DE HOMARD ENTIER EUROPEEN, CUIT EN CARAPACE</b> , melon et grenade	46 €
	<b>HOMARD EUROPÉEN ENTIER RÔTI EN CARAPACE</b> , flambé au cognac, fricassée de légumes du printemps Whole European lobster roasted in its shell	46 €

## VIANDES MEAT

<b>MENU</b>	<b>PLAT DU JOUR : RUMSTEAK D'AGNEAU, JUS AU POIVRE DE TIMUT</b> , mousseline de patate douce et pavot	19 €
<b>MENU</b>	<b>ECHINE DE PORCELET À LA MÉLASSE DE GRENADE</b> , tagliatelles de courgettes Piglet spare ribs with pomegranate molasses, zucchini tagliatelles	19 €
<b>MENU</b>	<b>TARTARE DE BOEUF AU PIMENT D'ESPELETTE</b> , salade de roquette, fenouil et parmesan Beef tartare with Espelette chili pepper,	19 €
	<b>BAVETTE D'ALOYAU ANGUS</b> , pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite Angus beef Top Sirloin steak,	21 €
	<b>SUPRÊME DE POULET FERMIER, ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE</b> de la ferme du Bourg, coulis de cresson Free-range chicken supreme, potato mash	24 €
	<b>RIS DE VEAU DORÉS AU SAUTOIR</b> , BEURRE DEMI-SEL, épinards, sauce citron vert, Pan-browned veal sweetbreads, semi-salted butter spinach, lime sauce,	32 €
	<b>FILET DE BŒUF SIMMENTAL FAÇON ROSSINI</b> , aspeges blanches du Val de loire, sauce girolles Simmental beef fillet, Rossini-style,	34 €

## DESSERTS DESSERTS

<b>MENU</b>	<b>SAINT-MARCELIN DE LA MÈRE RICHARD</b> , servi chaud ou froid, mesclun de salade, vinaigrette au miel de Julien Perrin La Mère Richard's Saint-Marcellin,	7 €
<b>MENU</b>	<b>SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ</b> Grand Marnier soufflé, our specialty	7 €
<b>MENU</b>	<b>NAGE DE MELON CHARENTAIS À LA VERVEINE BIO</b> , sorbet Lychee Charente Melon à la nage with Organic verbena,	7 €
<b>MENU</b>	<b>SABAYON GLACÉ À LA FRAMBOISE, ARROSÉ AU LIMONCELLO</b> Iced raspberry syllabub, with a dash of Limoncello	7 €
	<b>GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER</b> Ice creams and sorbets from Pédone's, Master Ice cream maker Vanille, Poire, Citron, Framboise, Praline Rose, Sabayon glacé	8 €
	<b>SOUPE DE CERISES « BURLAT » AU VIN ROUGE ÉPICÉ</b> , glace fromage blanc et tuile aux amandes Sweet Burlat cherry "soup" made with spiced red wine,	9 €
	<b>TRIFFLE AU CHOCOLAT CARAÏBES « VALRHONA »</b> menthe fraîche, mousse mascarpone "Valrhona" Caribbean chocolate trifle	9 €
	<b>PRUNEAUX À L'ARMAGNAC FAIT MAISON, GLACE VANILLE</b> Homemade Prunes in Armagnac, vanilla ice cream	9.5 €
	<b>CROUSTILLANT AUX AMANDES ET FRAISES DE CARPENTRAS</b> Almonds crispy cake and Carpentras strawberries	10 €

**\*\*\* 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.