

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Our Wine Selection by the Glass

Vins rouges red wines	12cl
■ AOC Bordeaux 2014 Château de Bordes-Quancard	4.00€
■ AOC Malpère 2015 Domaine de la Sapinière	6.50€
■ AOC Chinon 2015 La Closerie. Couly-Dutheil	5.50€
■ Zinfandel 2015 Domaine de l'Arjole	8.00€
Vins blancs white wines	
■ IGP Côtes de Gascogne 2017 Domaine de Joÿ	4.50€
■ AOC Cadillac 2015 (Moelleux) Château Cousteau	6.00€
■ AOC Chablis Vieilles Vignes 2016 Domaine J-M Brocard	9.80€
■ AOC Pouilly Fumé 2017 Domaine Bruno Blondelet	8.00€
■ AOC Saint Péray 2017 Les Tanneurs, Domaine Chapoutier	8.00€
Vins rosés rosé wines	
■ AOC Malpère 2017 Domaine de la Sapinière	5.00€
■ AOC Domaine Peirecèdes 2017	6.00€

 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.

*** Certains desserts nécessitent 15 à 20mn de préparation, merci de les commander en début de repas.
*** Some desserts require 15 to 20mn of preparation, please order them at the beginning of your meal.

Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire "Festins de Bourgogne".
Some of our sauce bases are created by our partner craftsman "Festins de Bourgogne".

Origine des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant
Meats origin: please check the information list available from reception desk.

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.

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

La maison n'accepte pas les chèques.
We don't accept checks.

Mode de paiement acceptés : carte bleue, american express, espèces et tickets restaurant.
Methods of payment accepted : credit card, american express, cash and tickets restaurant.



A U P E T T I
Marguery
Cuisine bourgeoise & traditions
— Rive Gauche —



**Bonne nouvelle pour les amoureux
des vrais bistrotis parisiens**

Good news for real Parisian café lovers

Un incontournable de la cuisine française à Paris :
Le Petit Marguery est une adresse emblématique du registre de la cuisine française traditionnelle et généreuse, créée dans les années 1900. Nous vous invitons à prendre le temps d'un moment savoureux et découvrir ce lieu via : son histoire, sa cuisine, son décor, son équipe.

Un large choix s'offre à vous : à la carte, renouvelée chaque jour,
on retrouve les spécialités traditionnelles - la plupart issues des recettes d'origine de la famille Cousin - qui suivent toujours les saisons, le gibier, les produits du marché, la grande carte des vins de domaines et de propriétaires.

A major French cuisine restaurant in Paris:
Founded in the 1900's, the Petit Marguery is an emblematic address of generous traditional French cuisine.
Please take time to enjoy a delicious moment and discover this place through: its history, its cuisine, its setting, its team.

A wide choice opens to you: the daily renewed menu proposes traditional specialties - most of which come from original recipes from the Cousin family - always according to the seasons, it also offers game, fresh products from the market, and a great estate wine list.



www.petitmarguery-rivegauche.com

À LA CARTE

Entrées Starters

Les entrées de notre menu Starters from our menu	9.00€
Foie gras de canard français, fait maison, chutney de tomates vertes, brioche toastée French duck foie gras, homemade, green tomatoes chutney, toasted brioche	12.00€
Belles asperges blanches bio des Landes, sauce mousseline Beautiful organic white asparagus from the Landes, mousseline sauce	15.00€
Poêlée de cuisses de grenouille en persillade Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12.00€
Fricassée de girolles à la bordelaise Bordeaux-style chanterelle fricassee	15.00€
Salade tiède de homard bleu, pousses d'épinard, agrumes et grenade Warm blue lobster salad, ababy spinach, citrus and pomegranate	23.00€

Plats Main Courses

Les Plats de notre menu Main courses from our menu	19.00€
Bavette de bœuf Black Angus à l'échalote pommes de terre grenailles rissolées Flank steak of Black Angus beef with shallots browned baby potatoes	19.00€
Poêlée de cuisses de grenouille en persillade, écrasée de pommes de terre agria Pan-fried frog legs in a parsley and garlic sauce, mashed Agria potatoes	24.00€
Espadon poêlé, fenouil et asperges vertes, sabayon à l'aneth Pan-fried swordfish, fennel and green asparagus, dill syllabub	24.00€
Foie de veau aux cerises, poêlée de pommes grenailles et de légumes de saison Calf's liver with cherries, pan-seared baby potatoes and seasonal vegetables	24.00€
Ris de veau français dorés au beurre demi-sel, épinards, sauce citron French veal sweetbread pan-browned with semi-salted butter, spinach, lemon sauce	28.00€
Filet de bœuf poêlé, asperges vertes, sauce bordelaise Pan-seared fillet of beef, green asparagus, bordelaise sauce	30.00€
Homard bleu entier rôti en carapace, fricassée de légumes du printemps, crème homardine Whole blue lobster roasted in its shell, spring vegetables fricassee, lobster bisque cream	46.00€

Desserts Desserts

Les desserts de notre menu Desserts from our menu	8.00€
Saint Marcellin de la Mère Richard, chaud ou froid, mesclun de salades, vinaigrette au miel de Julien Perrin Mère Richard's Saint Marcellin cheese, served warm or cold, salad mix, "Julien Perrin" honey vinaigrette	9.00€
Glaces et sorbets de la Maison Pédone, Maître Glacier citron, framboise, plombières, vanille, pomme verte, pralines roses Ice creams and sorbets from Pédone's, Master Ice cream maker lemon, raspberries, plombières, vanilla, green apple, pink praline	9.00€
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille bourbon de la Maison Pédone Armagnac prunes, Bourbon vanilla ice cream	9.00€
Croustillant aux amandes et fraises de Carpentras, glace vanille bourbon de la Maison Pédone Almonds crispy cake and Carpentras strawberries, Bourbon vanilla ice cream from Pédone's	10.00€

MENU

1Entrée+1Plat ou 1Plat+1Dessert (hors boisson) 24.00€

1Entrée+1Plat+1Dessert (hors boisson) 29.00€

Menu tout compris 41.50€

Entrée, Plat, Dessert, 37,5cl de vin de notre sélection, 1/2 eau minérale, 1 café

Entrées Starters

Terrine de Canard des Dombes aux olives, confiture d'oignons rouges Dombes Duck and olive terrine, red onion chutney
Poivrons rouges marinés à la coriandre fraîche, roquette et parmesan Marinated red sweet peppers with fresh coriander, rocket and parmesan
Rafraîchi de melon, copeaux de jambon Serrano, sorbet basilic Cold melon soup, Serrano ham shavings, basil sorbet
Tranches de tomates "Marmande" rôties à la fleur de sel, burrata des Pouilles Roasted slices of "Marmande" tomatoes with flower of salt, burrata from Puglia
Plats Main Courses
Gratin d'aubergines et tomates au parmesan Eggplant and tomato gratin topped with grilled parmesan
Grande salade d'asperges des Landes, tomates "Marmande", melon, poivrons rouges marinés, burrata des Pouilles Large salad with Landes asparagus, tomatoes "Marmande", melon, marinated red sweet peppers, burrata from Puglia
Daurade royale rôtie entière, parfumée à la citronnelle, légumes crus façon nicoise Whole roasted Gilthead sea bream, lemongrass-flavoured Niçois-style raw vegetables
Suprême de poulet bio, coulis de cresson, écrasée de pommes de terre de la ferme du Bourg Organic chicken suprême, watercress coulis « Ferme du Bourg » potato mash
Tartare de bœuf au piment d'Espelette, pommes grenailles rissolées, salade de saison Steak tartare with Espelette chili pepper, browned baby potatoes, seasonal salad

Desserts Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité *** Grand Marnier soufflé, our speciality ***
Soupe de cerises "Burlat" au vin rouge épicé, glace fromage blanc et tuile aux amandes "Burlat" cherry soup with spiced red wine, fromage blanc ice cream and almond biscuit
Trifle au chocolat "Caraïbes" Valrhona, menthe fraîche, mousse mascarpone Valrhona "Caribbean" chocolate trifle, fresh mint, mascarpone mousse
Sabayon glacé à la framboise, arrosé de limoncello Iced raspberry syllabub, sprinkled with limoncello