

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
■ AOC MALPÈRE 2015 Domaine de la Sapinière	6.5
■ AOC CHINON 2015 La Closerie. Couly-Dutheil	5.5
■ ZINFANDEL 2015 Domaine de l'Arjole	8

VINS BLANCS WHITE WINES

■ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017 Domaine de Joÿ	4.5
■ AOC CADILLAC 2015 (MOELLEUX) Château Cousteau	6
■ AOC CHABLIS VIEILLES VIGNES 2016 Domaine J-M Brocard	9.8
■ AOC POUILLY FUMÉ 2017 Domaine Bruno Blondelet	8
■ AOC SAINT PÉRAY 2017 Les Tanneurs, Domaine Chapoutier	8

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

■ AOC MALPÈRE 2017 Domaine de la Sapinière	5
■ AOC DOMAINE PEIRECÈDES 2017	6

A U P E T T I

Marguery

Cuisine bourgeoise & traditions
— Rive Gauche —



BONNE NOUVELLE POUR LES AMOUREUX DES VRAIS BISTROTS 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.

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

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

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.

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



MENU

1 Entrée + 1 Plat ou 1 Plat + 1 Dessert (hors boisson) 24.00€
1 Starter + 1 Main course or 1 Main course + 1 Dessert (drinks not included)

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert (hors boisson) 29.00€
1 Starter + 1 Main Course + 1 Dessert (drinks not included)

Menu tout compris 41.50€
Entrée, Plat, Dessert, 37,5cl de vin de notre sélection, 1/2 eau minérale, 1 café
All inclusive menu

ENTRÉES STARTERS

	POIVRONS ROUGES MARINÉS À LA CORIANDRE FRAÎCHE , roquette et parmesan Marinated red sweet peppers with fresh coriander, rocket and parmesan	9.00€
	FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, FAIT MAISON , chutney d'abricot, brioche toastée French duck foie gras, homemade, apricot chutney, toasted brioche	12.00€
	POÊLÉE DE CUISSÉS 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 CANADIEN , pousses d'épinard, agrumes et grenade Warm Canadian lobster salad, ababy spinach, citrus and pomegranate	19.00€
MENU	BILIBI , fin velouté de moules et petits légumes servi froid Billi bi, Mussels creamy soup and baby vegetables served cold	9.00€
MENU	CEVICHE D'ESPADON DE L'OCÉAN INDIEN , patate douce et maïs grillé. Indian Ocean swordfish ceviche, sweet potato and grilled corn.	9.00€
MENU	MELON" CHARENTAIS", BURRATA À L'HUILE DE KALIOS , pousses de roquette sauvage "Charentais" Melon, burrata and Kalios olive oil, baby wild rocket leaves	9.00€
MENU	TARTARE DE TOMATES "MARMANDE" , coriandre et oignons rouges, tuile de parmesan "Marmande" Tomato tartare, coriander and red onions, Parmesan crisp	9.00€

 **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 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".

***** 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.

PLATS MAIN COURSES

MENU	PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI, PIPÉRADE , coulis de tomates Roasted thick slice of cod, piperade (tomato and sweet pepper stew) tomato coulis	19.00€
MENU	GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES AU PARMESAN Eggplant and tomato gratin topped with grilled parmesan	19.00€
MENU	GRANDE SALADE DE POIVRONS ROUGES ET AUBERGINES MARINÉS , melon, tomates "marmande" et burrata des Pouilles Big mixed salad with marinated sweet red pepper and eggplant, melon, "marmande" tomatoes and burrata from Puglia	19.00€
MENU	TARTARE DE BŒUF AU PIMENT D'ESPELETTE , pommes grenailles rissolées, salade de saison Steak tartare with Espelette chili pepper, browned baby potatoes, seasonal salad	19.00€
MENU	FILET DE CANETTE DE CHALLANS AUX PÊCHES , purée de pommes de terre de la Ferme du Bourg, cresson de fontaine Challans Duckling fillet with peaches, potato mash from "la Ferme du Bourg", fountain watercress	21.00€
	BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS À L'ÉCHALOTE , pommes de terre grenailles rissolées Black Angus beef top sirloin steak with shallots, browned baby potatoes	19.00€
	ESPADON DE L'OCÉAN INDIEN À LA PLANCHA , linguine au pistou Indian Ocean swordfish a la plancha, linguine with pesto	24.00€
	POÊLÉE DE CUISSÉS 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€
	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, SAUCE FOIE GRAS , haricots plats et pommes grenailles Pan-seared fillet of beef, foie gras sauce, flat beans and baby potatoes	30.00€
	SALADE TIÈDE DE HOMARD CANADIEN ENTIER, CUIT EN CARAPACE , pousses d'épinard, agrumes et grenade Warm whole Canadian lobster salad, cooked in its shell, ababy spinach, citrus and pomegranate	44.00€
	LINGUINE AU HOMARD CANADIEN (PIÈCE ENTIÈRE DE 500GRS) , tartufata et tomates confites Canadian lobster linguine (whole piece 500gm), tartufata and candied tomatoes	44.00€

DESSERTS DESSERTS

	SAINT MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD, CHAUD OU FROID , Mère Richard's Saint Marcellin cheese, served warm or cold, mesclun de salades, vinaigrette au miel de Julien Perrin salad mix, "Julien Perrin" honey vinaigrette	9.00€
	GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER citron, framboise, vanille, pistache, verveine. Ice creams and sorbets from Pédone's, Master Ice cream maker lemon, raspberry, vanilla, pistachio, verbena.	9.00€
	PRUNEAUX À L'ARMAGNAC, GLACE VANILLE BOURBON de la Maison Pédone Armagnac prunes, Bourbon vanilla ice cream	9.00€
	TARTE FINE AUX ABRICOTS , glace pistache de la Maison Pédone Apricot tart, pistachio ice cream from Pédone's	9.00€
MENU	SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ *** Grand Marnier soufflé, our speciality ***	9.00€
MENU	MOELLEUX AU CHOCOLAT "CARAÏBES" VALRHONA , Sorbet framboise de la maison Pédone Valrhona "Caribbean" chocolate lava-cake, Raspberry sorbet from Pédone's	9.00€
MENU	SOUPE DE PÊCHES À LA VERVEINE , sorbet verveine de la Maison Pédone Verbena peaches soup, verbena sorbet from Pédone's	9.00€
MENU	PARFAIT GLACÉ AU CAFÉ, TUILE AUX NOISETTES , Crème légère au cognac Iced coffee parfait, hazelnut biscuit, Light cognac cream	9.00€