

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Our wine selection by the glass

Vins rouges red wines

	12cl
■ AOC Bordeaux 2013 Château de Bordes-Quancard	4.00€
■ AOC Malpère, Languedoc-Roussillon 2014 Domaine de la Sapinière	6.50€
■ AOC Chinon 2015 La Closerie. Couly-Dutheil	5.50€
■ AOC Vacqueyras 2014 Domaine Chamfort	8.00€

Vins blancs white wines

■ IGP Côtes de gascogne 2016 Domaine de Jöy	4.50€
■ AOC Cadillac 2014 (Moelleux) Château Cousteau	5.50€
■ AOC Anjou, Le Clos de l'Elu, 'Bastingage'	8.50€
■ IGP Côtes Catalanes, Cuvée Marie-Laure 2016 Domaine Joseph Puig	7.00€

Vins rosés rosé wines

■ Malpère AOC 2015 Domaine de la Sapinière	6.00€
■ Côte de Provence, Domaine des Peirecedes. "Bio"	7.00€

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.



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
"Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients.

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.

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

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



www.petitmarguery-rivegauche.com

À LA CARTE

Entrées Starters

Les entrées de notre menu Petit Marguery	9.00€
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12.00€
Foie gras de canard français, fait maison, au vin moelleux, brioche toastée, chutney de poires	12.00€
Salade d'artichauts camus, Confit de lapin à la marjolaine, vinaigrette à la moutarde de Pommery Camus artichoke salad, Rabbit confit with marjoram, Pommery mustard vinaigrette	12.00€
Fricassée de girolles à la bordelaise Bordeaux-style chanterelle fricassée	14.00€
Salade de Homard Européen, au pamplemousse rose et framboise European Lobster salad, with pink grapefruit and raspberry	18.00€

Plats Main Courses

Les Plats de notre menu Petit Marguery	19.00€
Fricassée d'encornets à l'armoricaine, Courgettes, artichauts et coco plats Armoricaise squid fricassée, Zucchini, artichokes and flat beans	21.00€
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, écrasée de pommes de terre Agria Pan-fried frog legs in a parsley and garlic sauce, mashed Agria potatoes	24.00€
Dos de Bar à la plancha, sauce olivade, Carpaccio de tomates vertes et rouges de la maison Ricaud Green and red tomato carpaccio from Ricaud's	26.00€
Ris de veau poêlés au beurre demi sel, épinards en branches et jus de citron vert Pan-seared veal sweetbreads with semi salted butter, leaf spinach and lime juice	28.00€
Gratin de linguines et Homard dans sa bisque Linguine gratin and Lobster with its bisque	28.00€
Feuillantine d'agneau rôtie, sauce aux girolles et cocos plats	30.00€
Filet de bœuf, Sauce aux girolles, et cocos plats Fillet of beef, Chanterelle sauce, and flat beans	30.00€
Salade de Homard Européen, au pamplemousse rose et framboises European Lobster salad, with pink grapefruit and raspberry	38.00€

Desserts Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery	8.00€
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille Armagnac prunes, vanilla ice-cream	9.00€
Belles fraises de Nerac, Glace crème brûlée de la maison Pédone, Maître glacier. Beautiful Nerac strawberries, Crème brûlée ice cream from Pédone's, Master ice cream maker.	9.00€
Glaces et sorbets, de la Maison Pédone, Maître Glacier vanille, citron, framboise, poire william, pistache Ice creams and sorbets, from Pédone's, Master ice cream maker vanilla, lemon, raspberry, williams pear, pistachio	9.00€
Fontainebleau à la vanille bourbon et pêche blanche Fontainebleau cream cheese with Bourbon vanilla and white peach	9.00€
Tarte fine aux abricots, glace Pistache Apricot tart, Pistachio ice cream	9.00€

MENU

1Entrée+1Plat+1Dessert 29.00€

1Entrée + 1Plat OU 1Plat + 1Dessert hors boissons 24.00€

Menu tout compris 41.50€

Entrée/ Plat/dessert 37.5cl vin de notre selection, 1/2 eau 1 café

Entrées Starters

- Bilibi**, (Fin velouté, servi froid, moules et petits légumes)
Billi bi, (Fine cream soup, served cold, mussels and chopped vegetables)
- Melon Charentais, Burrata à l'huile de Kalios, Pousses de roquette sauvage**
Charente melon, Burrata and Kalios olive oil, Baby wild rocket leaves
- Tomates de Provence de la Maison Ricot, Chair de crabe et pistou de cresson**
Provence tomatoes from Ricot's, Crab meat and watercress pesto
- Salade de jeunes pousses et artichauts. Copeaux de foie gras. Vinaigrette Balsamique**

Plats Main Courses

- Tartare de bœuf français au piment d'Espelette, céleri croquant, crumble de parmesan, pommes Darphin**
French beef steak tartare with Espelette chili pepper, crispy celery, parmesan crumble, Darphin potatoes
- Tagliatelles sautées aux épinards, ricotta et tomates grappe rôties**
Sautéed tagliatelle with spinach, ricotta and roasted cluster tomatoes
- Filet de canette fermière poêlé, du domaine de Lanvaux Pêches Blanches Rôties Sauce aigre douce**
Daurade royale à la plancha, Mini ratatouille, coulis de piquillos

Desserts Desserts

- Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité *****
Grand Marnier soufflé, our speciality ***
- Gratin de fraises, sabayon au Champagne glace au lait d'amande**
Strawberry gratin, Champagne sabayon almond milk ice cream
- Parfait glacé au café, tuile aux noisettes, Crème légère au cognac**
Iced coffee parfait, hazelnut biscuit, Light cognac cream
- Crèmeux chocolat blanc et noir Fine compotée de gelée de fraises**

🏠 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".

