

## 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, 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	6.00€
■ AOC Crozes Hermitage, Les Gravières 2016 Domaine J-L Colombo	7.00€
■ IPG Hérault, Harmonie, Domaine Enclos de la Croix	7.00€
IPG Hérault, Harmonie, Domaine Enclos de la Croix	

### Vins rosés rosé wines

■ Malpère AOC 2015 Domaine de la Sapinière	6.00€
--	-------

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 euro, 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 Starters from our menu	9.00€
Foie gras de canard français, fait maison, chutney de pommes, toast de brioche French duck foie gras, homemade, apple chutney, toasted brioche	12.00€
Poêlée de cuisses de grenouille en persillade Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12.00€
6 Huîtres Fines de Claire n°2, Marennes D'oléron Maison Fonteneau 6 Oysters Fines de Claire n°2, Marennes D'oléron Fonteneau's	15.00€
Salade de saint-Jacques des côtes françaises, vinaigrette au fruit de la passion et suprêmes d'agrumes French coast scallops salad, passion fruit dressing and peeled citrus fruits	17.00€
Cœufs brouillés aux truffes noires "Tuber Mélanosporum" Scrambled eggs with "Tuber Melanosporum" black truffles	25.00€
Oeufs bio, pochés en meurette sauce bourguignonne, petits oignons, lardons et champignons Organic eggs, poached in red wine bourguignon sauce, chopped onions, diced bacon and mushrooms	9.00€

### Plats Main Courses

Les Plats de notre menu Main courses from our menu	19.00€
Ris de veau Français dorés au beurre demi sel, épinards, sauce citron Pan-browned with semi-salted butter French veal sweetbread, spinach, lemon sauce	28.00€
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€
Noix de Saint-Jacques de Port-En-Bessin émulsion au fruit de la passion, mousseline de céleri Scallops from Port-en-Bessin passion fruit emulsion, celeriac mousseline	32.00€
Filet de Bœuf, façon Rossini, jus au Porto, pommes grenailles et carottes Beef fillet, Rossini-style, Port wine cooking juices, baby potatoes and carrots	30.00€
Bavette Black Angus à l'échalote Pommes de terre grenaille risolées Black Angus flank steak with shallots Pan-browned baby potatoes	19.00€
Fricassée de rognons de veau à la graine de moutarde lardons, champignons, carottes et pommes grenaille Veal kidney fricassée with mustard seed diced bacon, mushrooms, carrots and baby potatoes	22.00€
Tronçon de turbot aux épinards, crème de crustacés Turbot piece with spinach, crustacean cream	28.00€

### Desserts Desserts

Les desserts de notre menu Desserts from our menu	9.00€
Glaces et sorbets, de la Maison Pédone, Maître Glacier citron, framboise, plombières, pain d'épices, vanille Ice creams and sorbets, from Pédone's, Master ice cream maker lemon, raspberry, plombières, ginger bread, vanilla	9.00€
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille Armagnac prunes, vanilla ice-cream	9.00€
Tarte fine aux pommes, glace vanille Bourbon Apple tart, Bourbon vanilla 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

Velouté d'artichauts, toast au crémeux de tourteau  
Artichoke cream soup, creamy toast brown crab

Terrine de boudin noir pomme reinette au four et bouquet de mâche à l'huile de noix  
Black pudding terrine oven-baked reinette apple and lamb's lettuce bouquet with walnut oil

Cassolette de Lentilles Béluga, Bouchée de Cabillaud Demi-Sel et Fleuron au Pavot  
Beluga Lentil Casserole, Semi-salted Cod Bite and Poppy seed Puff pastry

Filets de maquereau marinés, salade de radis noirs  
Marinated fillets of mackerel, black radish salad

### Plats Main Courses

Choucroute de poissons (saumon, lieu et haddock) Sauce beurre blanc au raifort  
Fish sauerkraut (salmon, pollack and smoked haddock) Horseradish butter sauce

Risotto de potimarron et petits légumes croquants tuile parmesan et sésame  
Chestnut squash risotto and crispy chopped vegetables sesame and parmesan crisp

Echine de Porcelet cuite à basse température au poivre de Timut et sirop d'érable, poelée de légumes  
racine

Piglet spare ribs cooked at low temperature with pepper Timut and maple syrup, pan-seared root vegetables

Pot au feu de bœuf Petit Marguery jarret, paleron et os à moelle  
Petit Marguery beef pot-au-feu shank, chuck and marrow bone

### Desserts Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité \*\*\*  
Grand Marnier soufflé, our speciality \*\*\*

Gaspacho de fruits exotiques au limoncello, sorbet mangue  
Exotic fruit gazpacho with limoncello, mango sorbet

Croustillant de Saint Marcellin primeur, salade verte  
Spring Saint Marcellin crispy parcel, lettuce

Trifle au chocolat et griottes, spéculoos et mascarpone  
Chocolate and morello cherry trifle, speculoos and mascarpone

🏠 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".

