

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 2015 Domaine Chamfort	8.00€
■ Zinfandel, Domaine de L'Arjolle	8.00€

Vins blancs white wines

■ AOC Cadillac 2014 (Moelleux) Château Cousteau	6.00€
■ AOC Crozes Hermitage, Les Gravières 2016 Domaine Jean-Luc Colombo	7.00€
■ AOC Chablis Vieilles Vignes, Domaine J-M BROCARD	8.00€
AOC Chablis Vieilles Vignes, Domaine J-M BROCARD	
■ AOC Saint-Péray, Domaine Chapoutier 2016	8.00€

Vins rosés rosé wines

■ Malpère AOC 2015 Domaine de la Sapinière	5.00€
--	-------

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 Starters from our menu	9.00€
Foie gras de canard français, fait maison, chutney de figues, toast de brioche French duck foie gras, homemade, fig chutney, toasted brioche	12.00€
Poêlée de cuisses de grenouille en persillade Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12.00€
Asperges blanches en croûte de noisettes et parmesan White asparagus in a hazelnut crust and parmesan cheese	12.00€
6 Huîtres Fines de Claire n°2, Marennes Oléron 6 Oysters Fines de Claire n° 2, Marennes Oléron	15.00€

Plats Main Courses

Les Plats de notre menu Main courses from our menu	19.00€
Fricassée de rognons de veau à la graine de moutarde lardons, champignons, carottes et pommes grenaille Veal kidney fricassee with mustard seed diced bacon, mushrooms, carrots and baby potatoes	19.00€
Suprême de poulet fermier farci ricotta et basilic fricassée de cocos plats et coulis de carotte Free-range chicken supreme stuffed with ricotta and basil flat bean fricassee and carrot coulis	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€
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€
Filet de Bœuf, doré au sautoir, purée de pommes de terre et asperges vertes Filet of beef, pan-browned, potato mash and green asparagus	30.00€

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, vanille, mangue, creme brulée Ice creams and sorbets, from Pédone's, Master ice cream maker lemon, raspberry, plombières, vanilla, mango, crème brûlée	9.00€
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille Armagnac prunes, vanilla ice-cream	9.00€
Soupe de fraise et rhubarbe confite, glace crème brulée Strawberry soup and candied rhubarb, crème brûlée 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

Terrine de lapin aux noisettes, condiment de radis roses

Rabbit terrine with hazelnuts, pink radish relish

Bouchée d'espadon mariné au piment d'Espelette niçoise de légumes au citron de Menton

Bite of swordfish marinated in Espelette chili pepper niçois vegetables with Menton lemon

Vichyssoise froide de petits pois, chips de coppa cœur de laitue et crème fouettée

Cold vichyssoise pea soup, coppa crisps lettuce heart and whipped cream

Tarte fine au Brie et marmelade de tomates vertes

Brie de Meaux cheese and green tomatoes compote tart

Plats Main Courses

Linguini au saumon fumé, mimolette et roquette

Linguini with smoked salmon, mimolette cheese and rocket

Pavé de lieu jaune rôti, tajine de légumes à la coriandre

Roasted thick fillet of yellow pollack, vegetable tagine with coriander

Bavette Black Angus à l'échalote Pommes de terre grenailles rissolées

Black Angus flank steak with shallots Browned baby potatoes

Tête de veau sauce ravigote (langue, tête et cervelle) petits légumes et pomme vapeur

Calf's head highly-seasoned sauce (tongue, head and brains) baby vegetables and steamed potatoes

Desserts Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***

Grand Marnier soufflé, our speciality ***

Duo de Cantal Entre-deux et Sainte Maure

Cantal Entre-deux and Saint Maure cheese duo

Tiramisu au biscuit rose de Reims et Limoncello

Limoncello and Reims pink lady finger tiramisu

Moelleux au chocolat Caraïbes (Valrhona) sorbet poire william

Caribbean chocolate lava-cake (Valrhona) Williams pear sorbet

🏠 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".

