

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 Brouilly 2016 Domaine Crêt des Garanches	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	8.00€
■ AOC Sancerre 2015 Les celliers St-Romble, Dézat & Fils	6.50€
■ IGP Côtes Catalanes, Cuvée Marie-Laure 2016 Domaine Joseph Puig	8.00€

Vins rosés rosé wines

■ Malpère AOC 2015 Domaine de la Sapinière	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.

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.

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 Petit Marguery	7.00€
Pôelées de cuisses de grenouilles en persillade Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12.00€
Eventail de melon charentais, pressé de chèvre frais et condiments de figues Fresh Charentes melon plate, fresh goat's cheese terrine and fig pickles	10.00€
Céviche de thon au lait de coco et coriandre fraîche Tuna ceviche with coconut milk and fresh coriander	12.00€
Gaspacho de concombre, chèvre et miel Cucumber gazpacho, goat cheese and honey	9.00€

Plats Main Courses

Les Plats de notre menu Petit Marguery	19.00€
Pôelées de cuisses de grenouilles en persillade, écrasée de pommes de terre Agria Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce, mashed Agria potatoes	24.00€
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€
Fondant de jarret de veau en croûte dorée, petits pois à la française, jus corsé à la tomate Slow-cooked veal shank in a golden-brown crust, French-style peas, rich tomato sauce	19.00€
Dos de Bar à la plancha, purée aux herbes, jus au thym Sea bass loin a la plancha, potato mash with herbs, thyme cooking juices	31.00€
Filet de bœuf façon Rossini, bouquetière de légumes, Sauce Périgourdine Rossini-style fillet of beef, vegetable bouquetière, Périgourdine sauce	31.00€
Mignon de veau doré au sautoir, coulis de petits pois, fricassée de légumes de saison et fruits secs	22.00€

Desserts Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery	7.00€
Glaces et sorbets, de la Maison Pédone, Maître Glacier vanille, citron, framboise, poire william, praline rose Ice creams and sorbets, from Pédone's, Master ice cream maker vanilla, lemon, raspberry, Williams pear, pink praline	8.00€
Fromage AOP Brie de Meaux, mesclun de salades AOP Brie de Meaux cheese, salad mix	9.00€
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille Armagnac prunes, vanilla ice-cream	9.00€
Mille-feuille aux fraises de Clery Clery Strawberry Mille-feuilles	9.00€
Assiette de fraises de Clery, sorbet citron. Plate of Clery strawberries, lemon sorbet,	9.00€
Clafoutis Rhubarbe, glace praline rose Rhubarb Clafoutis, pink praline 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

Foie gras de canard maison au vin moelleux, brioche toastée, chutney de poires Homemade duck foie gras with sweet wine, toasted brioche, pear chutney
Terrine de Veau, pommes et cidre Briard, Pickles de chou-fleur Briard cider, apple and Veal terrine, Cauliflower pickles
Millefeuille tiède aux aubergines grillées, façon Riviera Warm mille-feuilles with grilled eggplants, Riviera-style
Asperges blanches françaises tarte fine à la brousse, riquette White french asparagus, ewe's cheese tart,

Plats Main Courses

Dos de cabillaud Skrei, en aioli, bulots et légumes de printemps Skrei cod loin, with garlic mayonnaise, whelks and spring vegetables
Echine de porcelet à la mélasse de grenade, tagliatelles de courgettes Piglet spare ribs with pomegranate molasses, zucchini tagliatelles
Bavette de bœuf Angus à l'échalote, sauce Bordelaise pommes grenailles rissolées Angus beef skirt steak with shallot, wine sauce browned baby potatoes
Filet de Dorade royale cuit à la plancha, Sur galette de pomme de terre, façon pissaladière Gilthead Sea bream fillet a la plancha, On a potato cake, pissaladière-style

Desserts Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité *** Grand Marnier soufflé, our speciality ***
Sabayon glacé à la framboise, arrosé au Limoncello Iced raspberry syllabub, with a dash of Limoncello
Cheese Cake Chocolat Blanc, mascarpone aux mûres White chocolate cheesecake, blackberries mascarpone
Coulant tiède caramel au beurre salé glace poire william de la maison Pédone *** Warm salted caramel lava cake ***

🏠 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".

