

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	6.00€
■ AOC Pouilly Fumée 2016 Domaine Séguin	8.00€
■ 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 Starters from our menu	9.00€
Foie gras de canard français, fait maison, au vin moelleux, brioche toastée, chutney de poires	12.00€
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12.00€
Salade de Noix de St Jacques, vinaigrette passion Scallop salad, passion fruit dressing	17.00€
Cœufs brouillés aux truffes noires "Tuber Mélanosporum" Scrambled eggs with "Tuber Melanosporum" black truffles	25.00€
6 Huîtres Fines de Claire n°2, Marennes D'oléron Maison Fonteneau	17.00€
6 Oysters Fines de Claire n°2, Marennes D'oléron Fonteneau's	

Plats Main Courses

Les Plats de notre menu Main courses from our menu	19.00€
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€
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€
Tourte de canard Col vert au foie gras embeurré de choux vert, sauce salmis Mallard duck and foie gras pie butter-braised green cabbage, salmis sauce	30.00€
Noix de Saint-Jacques de Port-En-Bessin émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri Scallops from Port-en-Bessin passion fruit emulsion sauce, mousseline and celeriac crisps	31.00€
Lièvre à la royale façon Périgueux Tagliatelles Hare à la royale Périgueux-style Tagliatelle	31.00€
Filet de canette, jus aux griottes pommes grenailles et légumes de saison Duckling fillet, morello cherry cooking juices baby potatoes and seasonal vegetables	23.00€
Bavette de bœuf Angus, sauce échalote et pommes grenailles Angus beef top sirloin steak, shallot sauce and baby potatoes	21.00€

Desserts Desserts

Les desserts de notre menu Desserts from our menu	9.00€
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille Armagnac prunes, vanilla ice-cream	9.00€
Glaces et sorbets, de la Maison Pédone, Maître Glacier vanille, citron, framboise, poire william, plombière, pain d'épices Ice creams and sorbets, from Pédone's, Master ice cream maker vanilla, lemon, raspberry, Williams pear, plombière, ginger bread	9.00€
Orange rôtie au miel de Julien Perrin, tuile aux amandes et glace plombières Roasted orange with Julien Perrin honey, almond biscuit and ice cream with kirsch-macerated candied fruit	9.00€
Grosse profiterole, glace vanille de la Maison Pédone, Sauce Chocolat Large profiterole, vanilla ice cream from Pédone's Chocolate Sauce	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 de potimarron et moules de bouchot à la crème d'Isigny
Creamy chestnut squash soup and Bouchot mussels with Isigny cream

Terrine de faisan aux griottes, mache à l'huile de noix
Pheasant terrine with Morello cherries,

Os à moelle roti à la fleur de thym, toast de pain de campagne bio
organic farmhouse bread toast

Petit chou farci aux escargots de Bourgogne et creme d'ail doux
Burgundy snails in a puff pastry and mild garlic cream

Plats Main Courses

Pavé de lieu rôti, poêlée de salsifis et trompettes de la mort, jus de veau perlé
Roasted fillet of pollock, pan-seared salsifis and black trumpets, pearly veal gravy

Escalope de saumon bio à la plancha aux deux pommes, écrasée de pommes de terre Agria sauce
crémeuse au cidre
Organic salmon escalope a la plancha with an apple and potato duo, mashed Agria potatoes, creamy cider sauce

Fondant de jarret de veau cuit en pot au feu, légumes de saisons, émulsion de topinambours
Veal shank slow-cooked as a stew, seasonal vegetables, Jerusalem artichoke foamy sauce

Noix de basse côte de bœuf, braisée au poivre vert et écorces d'oranges, mousseline de panais
Round fillet of beef chuck roll, braised with green peppercorn and orange peels, parsnip mousseline

Desserts Desserts

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

Coulant au caramel beurre salé, glace aux poires de la maison Pédone
Salted butter caramel lava-cake,

Duo de Cantal Entre-deux et Sainte Maure, compote de figues, mesclun de salades

Crumble aux pommes et coings, glace au pain d'épices
Apple quince crumble, ginger bread ice cream

☰ 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".

