

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 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 Starters from our menu	9.00€
Foie gras de canard français, fait maison, au vin moelleux, brioche toastée, chutney de poires	12.00€
Purée de grouse d'Ecosse aux Baies de genièvre Scottish grouse mash with Juniper berries	11.00€
Assortiment de nos terrines Maison, foie gras, terrine de canard, purée de grouse Homemade terrine assortment, foie gras, duck terrine, grouse mash	19.00€
Fricassée de cèpes aux copeaux de Parmesan Reggiano Cep fricassee with Parmesan Reggiano shavings	19.00€
Poêlée de cuisses de grenouilles 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	17.00€

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€
Filet de bœuf façon Rossini sauce foie gras et cocos plats Rossini-style beef fillet foie gras sauce and flat beans	32.00€
Grouse d'Ecosse rôtie sur canapé, purée de céleri, sauce girolles Roasted Scottish grouse on toast, celeriac mash, chanterelle sauce	31.00€
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	31.00€
Dos de Bar, Pommes écrasé, Jus de Veau Corsé aux Girolles	31.00€

Desserts Desserts

Les desserts de notre menu	8.00€
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, pistache Ice creams and sorbets, from Pédone's, Master ice cream maker vanilla, lemon, raspberry, williams pear, pistachio	9.00€
Crème brûlée au chocolat Valrhona, et guimauve Valrhona chocolate crème brûlée, and marshmallow	9.00€
Flan Parisien, chutney de fruits rouges Parisian flan, red fruit chutney	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 cresson, toast de ricotta et huile d'olive de Kalios

Creamy watercress soup, ricotta on toast and Kalios olive oil

Salade de cocos de Paimpol AOC, chiffonnade de Haddock du Moulin du Couvent

AOC Paimpol bean salad, shredded smoked Haddock from Moulin du Couvent

Terrine de canard des Dombes, chutney de quetches

Salade d'artichauts Bretons aux noisettes torréfiées et vinaigre de xérès

Brittany artichoke salad with roasted hazelnuts and sherry vinegar

Plats Main Courses

Foie de Veau français doré au sautoir, jeunes carottes confites au miel de Julien Perrin et épices douces

Pan-browned French Calf's liver, slow-roasted spring carrots with Julien Perrin's honey and mild spices

Crumble de cabillaud, oignons blancs confits et raisins blonds, gingembre et tomates au thym de la maison Ricaud

Cod crumble, white onion confit and golden raisins, ginger and tomatoes from Ricaud's with thyme

Fricassée de poulet fermier de Challans, sauce crémeuse au vin jaune, gratin de choux-fleurs et brocolis à la scarmoza

Free-range Challans chicken fricassee, creamy vin jaune sauce, cauliflower and broccoli gratin topped with scarmoza

Filet de saumon Bio, risotto aux lentins de chênes, émulsion de persil plat

shiitake risotto, parsley emulsion sauce

Desserts Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***

Grand Marnier soufflé, our speciality ***

Coulant au caramel beurre salé, sorbet poire de la maison Pédone

Salted butter caramel lava-cake, pear sorbet from Pédone's

Saint Marcellin de la Mère Richard, Mesclun de salade, vinaigrette au miel de Julien Perrin

Figues pochées à la crème de cassis, glace caramel salé

Poached figs with blackcurrant liqueur, salted caramel 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".

