



A U P E T I T

Marguery

Cuisine bourgeoise & traditions

— Rive Droite —



FORMULES

19.90€

1 Plat + 1 Boisson + 1 Café*

25.90€

**1 Entrée + 1 Plat ou 1 Plat + 1 Dessert +
1 boisson***

29.90€

**1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert + 1
boisson***

(valable pour le déjeuner, du lundi au vendredi)

Notre Sélection de Vins au Verre

Vin Rouge

Château de Bordes Quancard 2013 Bordeaux AOC

Vin Blanc

IGP Côtes de Gascogne 2016 Domaine de Joÿ, "l'Esprit"

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Entrées

Bilibi,

(fin velouté, servi froid, moules et petits légumes)

Melon charentais, Burrata ,

à l'huile de Kalios, pousses de roquette sauvage

Hure de joue de porc persillé,

confiture d'oignons rouges

Tomates de Provence de la maison Ricaud,

chair de crabe et pistou de cresson

Plats

Plat du jour : Pavé de Cabillaud rôti, cocos de Paimpol,
jus corsé à la tomate

Fricassée d'encornets à l'armoricaine, courgettes,
artichauts et cocos plats

Tagliatelles sautées aux épinards, ricotta
et tomates grappe rôties

Tartare de Boeuf français au piment d'Espelette,
céleri croquant, crumble de parmesan, pommes Darphin

Desserts

Fromage: Saint Marcellin de la Mère Richard, servi chaud
ou froid, jeunes pousses d'Île de France, vinaigrette au miel de Julien
Perrin

Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Gratin de fraises, sabayon au champagne,
glace praline rose

Tarte fine aux abricots, glace pistache



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits crus.