



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)

* 1 verre de vin (14cl) ou 1 eau minérale (50cl) + café compris

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

VIN ROUGE

CHÂTEAU DE BORDES QUANCARD 2014
Bordeaux AOC

VIN BLANC

IGP CÔTES DE GASCogne 2017
Domaine de Joÿ, "l'Esprit"

Prix nets en euros, taxes et service compris.

ENTRÉES

BILIBI,

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

MELON CHARENTAIS, BURRATA À L'HUILE DE KALIOS,
pousses de roquette sauvage

TARTARE DE TOMATES MARMANDE, CORIANDRE ET OIGNONS ROUGES,
tuile de parmesan

CÉVICHE DE FILET D'ESPADON DE LA RÉUNION,
patate douce et maïs grillé

PLATS

PAVÉ D'ESPADON CUIT À LA PLANCHA,
linguines au pistou

PLAT DU JOUR : FOIE DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR,
Vinaigrette de framboise, Navet glacé

TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS AU PIMENT D'ESPELETTE,
pousses de salade et pommes grenailles rissolées

GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES À LA PARMESANE

DESSERTS

SAINT-MARCELIN DE LA MÈRE RICHARD,
servi chaud ou froid, mesclun de salade, vinaigrette au miel de Julien Perrin

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ
PARFAIT GLACÉ AU CAFÉ, TUILE AUX AMANDES
et crème au cognac

MOELLEUX AU CHOCOLAT CARAÏBES "VALRHONA",
Glace noisettes du Piémont



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