



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

Poivrons rouges marinés à la coriandre fraîche
Galantine de pintade fermière au piment d'Espelette,
condiments de tomates vertes
Eventail de melon charentais, Chiffonnade de Coppa
Vitello tonnato, fines tranches de paleron de veau,
sauce aux anchois, roquette et fleurs de câpres

Plats

Plat du Jour : Aile de raie française meunière,
câpres et croûtons, écrasée de pommes de terre
Merlan brillant de ligne Français rôti entier,
aubergine confite au four
Courgette de la Ferme Ricaux farcie à l'encornet,
jus corsé à la tomate, fine roquette
Plat du jour: Pavé de foie de veau doré au sautoir
déglacé au vinaigre balsamique, bouquetière de légumes
Picanha de boeuf Black Angus marinée,
cœur de romaine et tomates Grappe rôties

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
Choux Chantilly aux fraises du marché, sauce chocolat
Flan parisien chutney de pêches



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