



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

Médoc, Château Lacombe Noillac 2010

#### 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

Tomates de Provence de la maison Ricaud,  
chair de crabe et pistou de cresson

Terrine de Veau au miel et thym,  
confiture d'oignons rouges

### Plats

Plat du jour: Pavé de Cabillaud rôti, coco de Paimpol,  
sauce bordelaise

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

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

Suprême de volaille doré au sautoir,  
légumes provençaux rôtis à la fleur de thym

Tagliatelles sautées aux épinards, ricotta  
et tomates grappe rôties

### Desserts

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

Tarte fine aux abricots, glace pistache

Gratin de fraises, sabayon au champagne,  
Glace au lait d'amandes



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