



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 MENU

VIN BLANC

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

ENTRÉES

RAFRAICHI DE MELON, COPEAUX DE JAMBON SERANO, MENU
sorbet basilic

SALADE D'ASPERGES, OEUF BIO POCHÉ MENU

TERRINE DE VEAU AU CÉDRAT, MENU
pickles de radis

MILLE-FEUILLE TIÈDE AUX AUBERGINES GRILLÉES, MENU
façon Riviera

PLATS

PLAT DU JOUR : SUPRÊME DE POULET FERMIER, MENU
risotto aux légumes croquants et épinards

TARTARE DE BOEUF AU PIMENT D'ESPELETTE, MENU
salade de roquette, fenouil et parmesan

GRANDE SALADE D'ASPERGES DES LANDES, MENU
tomates Marmande, melon, poivrons rouges marinés et burrata des Pouilles

DOS DE CABILLAUD SKREI EN AÏOLI, MENU
bulots et légumes de printemps

DORADE ROYALE ENTIÈRE RÔTIE, MENU
légumes façon Nicoise

DESSERTS

DUO DE CANTAL ENTRE DEUX ET SAINT-MAURE, MENU
salade mée

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ MENU

CLAFOUTIS RHUBARBE, GLACE PRALINE ROSE MENU

GRATIN DE FRAISES DE CARPENTRAS, AU CHAMPAGNE MENU
glace vanille de la Maison Pédone



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