

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Apéritifs

Kir 15cl	7 €
Coupe de Crémant de Loire, l'extra par Langlois 15 cl	6.5 €
Champagne AOC Henri Abelé 15cl	12 €
Kir Royal au Champagne 15cl	12 €
Limon Marguery (Limoncello & Martini) 15 cl	8.50 €
Apérol Spritz 15cl	8.50 €
Mojito 15cl	8.50 €

Vins Rouges

	14 cl	50 cl
■ Château de Bordes Quancard 2014 Bordeaux AOC	3.9 €	14 €
■ Malbec, Cahors Château Haute-Serre 2014	7€	21€
■ Languedoc, Domaine de L'Aigle 2014	7 €	21 €
■ Loire, Menetou Salon Bio 2015	8 €	25 €
■ Vallée du Rhône, St Joseph, Maison Chapoutier 2015	9.5 €	33 €
■ Bourgogne, Marsannay Domaine Chanson 2014	11.5 €	35 €

Vins Blancs

	14 cl	50 cl
■ IGP Côtes de Gascogne 2016 Domaine de Joÿ, "l'Esprit"	3.9 €	14 €
■ Bordeaux, Cadillac Château Cousteau Moelleux	6€	18€
■ Loire, Pouilly Fumé domaine Seguin 2017	7 €	21 €
■ Chablis, Vieilles vignes Domaine Brocard 2016	9€	32 €

Vins Rosés

	14 cl	50 cl
■ Malepère aoc 2017 Le Rosé de la Sapinière	3.9 €	14 €

A U P E T I T

Marguery

Cuisine bourgeoise & traditions

Rive Droite

Bonne nouvelle pour les amoureux des vrais bistrotis parisiens

L'enseigne "Au Petit Marguery", connue dans le Paris Rive Gauche depuis les années 1900, a pris un nouveau départ en s'installant aussi Avenue des Ternes.

Dirigé par Stéphane Depoitre,
"Au Petit Marguery Rive Droite" préserve dans ce nouveau lieu gourmand ce qui a fait son âme et sa réputation Boulevard du Port Royal.

En cuisine, le Chef Charles Buron cultive l'art de bon, de la générosité et de la cuisine bourgeoise, qu'il inscrit avec passion et sincérité dans la tradition de cette enseigne emblématique pour les amateurs de bonne chère et de recettes traditionnelles.



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

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

La maison n'accepte pas les chèques.

Prix nets en euros, taxes et service compris.



www.petitmarguery-rivedroite.com

LA CARTE

Entrées

Les entrées de notre menu Petit Marguery	7 €
Cœuf de poule, bio, brouillés aux copeaux de jambon sec iberico de Bellota, mouillette	11 €
Terrine de Foie Gras de canard maison, chutney d'oignons au cassis	15 €
Noix de Saint-Jacques de port en Bessin, velouté de châtaignes et crème fouettée	16 €


Plats

Les plats de notre menu Petit Marguery	19 €
Quenelles de brochet et coulis d'étrilles, riz sauvage	22 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, écrasé de pommes de terre aux herbes et huile d'olive	24 €
Noix de Saint-Jacques de port en Bessin, risotto aux petits légumes croquants	32 €
Ris de veau dorés au sautoir, beurre demi-sel, épinards, sauce citron vert,	32 €
Entrecôte de bœuf Angus 300 gr environ à la plancha, sauce bordelaise, pommes grenailles rissolées	30 €

Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery	7 €
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier Vanille, Nougat, litchi, Citron, Framboise, Poire	8 €
Neige au marron	9 €
Coulant au caramel beurre salé sorbet framboise de la maison Pédone	9 €
Millefeuille "effeuillé" à la vanille de Madagascar	9 €

*** tous les desserts nécessitent 15mn de préparation, merci de les commander en début de repas.

 Prix nets en euros, taxes et service compris.

MENU

1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert hors boissons 24.00 €

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert hors boissons 29.00 €

Menu tout compris 41.50 €

1 Entrée/ 1 Plat/ 1 Dessert/ 1/2 eau/ 37.5 vin ble ou rg de notre sélection/ 1 café

Entrées

Fromage de tête de cochon et jeunes poireaux en vinaigrette
Fin velouté de cresson aux escargots de Bourgogne, sacristain persillé
Gravlax de Saumon Bio D'Écosse Huile de grenade et pickles de Fenouil
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade **supp (+6€)**

Plats

Plat du jour: Kakos lentilles Belluga, jus de veau corsé
Choucroute de poissons Petit Marguery (Saumon, Haddock, Lieu)
Marmite de légumes à la coriandre et citron confit en croute doré (courgette, fenouil, poivrons, artichaut, champignon de paris)

Bavette d'Aloyau angus, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite
Blanquette de veau à l'ancienne, carottes des sables et pommes vapeur

Desserts

Cantal entre deux, salade de mâche, chutney fruits secs
Soufflé au grand marnier, notre spécialité
Pana cotta au chocolat Caraïbe « Valrhona » chutney de mangue, tuile au sésame
Tartare d'ananas caramélisé au citron vert, glace au nougat

*** tous les desserts nécessitent 15mn de préparation, merci de les commander en début de repas.

Tous nos plats sont accompagnés du pain de la Maison Saibron.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits crus.

