

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	11.5 €
Kir Royal au Champagne 15cl	11.5 €
Blue Marguery avec Martini Blanc 15 cl	8.50 €
Apérol Spritz 15cl	8.50 €
Mojito 15cl	8.50 €

Vins Rouges

	14cl	50cl
■ Château de Bordes Quancard 2013 Bordeaux AOC	3.9 €	14 €
■ Beaujolais, Brouilly domaine Crêt des Garanches 2015	6 €	21 €
■ Pic St-Loup, Domaine Pech-Tort 2014	7 €	23 €
■ Malbec, Cahors Château Haute-Serre 2014	7€	23€

Vins Blancs

	14cl	50cl
■ IGP Côtes de Gascogne 2016 Domaine de Joÿ, "l'Esprit"	3.9 €	14 €
■ Bordeaux, Cadillac Château Cousteau Moelleux	6€	22€
■ Chablis, Vieilles vignes Domaine Brocard 2012	9€	32 €

Vins Rosés

■ Côtes de Provence, Domaine Pereceides	6€	18€
■ Malepère aoc 2016 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 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade	12 €
Foie gras de canard Français maison, mi-cuit, confiture d'oignon rouge, brioche toastée	12 €
Gambas rôties marinées au piment d'Espelette, suprêmes d'agrumes et grenades	19 €
Poêlée de Cèpes français à la bordelaise	19 €


Plats

Les plats de notre menu Petit Marguery	19 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, purée de pommes de terre	24 €
Belle salade gambas rôties marinées au piment d'Espelette, suprêmes d'agrumes et grenades	26 €
Suprême de Turbot, girolles et sauce bordelaise	32 €
Fricassée de poulet fermier de Challans, sauce crémeuse au vin jaune, gratin de choux-fleurs et brocolis à la scarmoza	21 €
Ris de veau doré au sautoir, beurre demi-sel, sauce citron vert, tombée d'épinards	28 €
Filet de bœuf façon Rossini, pommes de terre grenailles rissolées et girolles	32 €
Epaule d'Agneau confite entière pour 2 personnes, gratin de pommes de terre	50 €

Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery	7 €
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier Vanille, Calissons, Caramel, Poire, Citron, Framboise	8 €
Parfait glacé au café, tuile aux amandes, crème légère au cognac	9 €
Figues pochées à la crème de cassis, glace caramel salé	9 €
Crème brûlée au chocolat Valrhona, et guimauve	9 €
Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille	9.5 €

*** 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

Terrine de canard Col Vert, chutney de quetches
Salade de cocos de Paimpol et chiffonnade de Haddock du moulin du couvent
Salade d'artichauts Bretons aux noisettes torifiées et vinaigre de xérès
Velouté de cresson, toast de ricotta et huile d'olive de Kalios

Plats

Plat du jour: Pavé de Saumon bio Irlande, tagliatelles de courgettes et cocos plats
Crumble de cabillaud, oignons blancs confits et raisins blonds, gingembre et tomates au thym de la maison Ricaud
Filet de Truite de Méreville, risotto aux lentins de chênes, émulsion de persil plat
Foie de Veau doré au sautoir, jeune carottes confites au miel Julien Perrin et épices douces
Bavette d'Aloyau angus échalotes confites et pommes fondantes

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

Gratin de Reine Claude, sabayon au champagne sorbet poire de la maison Pédone

Flan parisien et chutney de fruits rouges

*** 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.

