

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 €
Winter Marguery avec Get 31 et Schweppes 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 €
■ Beaujolais, Brouilly domaine Crêt des Garanches 2015	6 €	21 €
■ Malbec, Cahors Château Haute-Serre 2014	7€	23€
■ Vallée du Rhône, St Joseph, Maison Chapoutier 2015	9.5 €	33 €
■ Bourgogne, Marsannay Domaine Chanson 2013	11.5 €	40 €
■ Margaux, La Bastide Dauzac, André Lurton 2011	12.5 €	43 €

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€	22€
■ Loire, Pouilly Fumé domaine Seguin 2016	7 €	21 €
■ Chablis, Vieilles vignes Domaine Brocard 2016	9€	32 €

Vins Rosés

	14 cl	50 cl
■ 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 bistrots 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 €
Terrine de faisan aux griottes, mâche à l'huile de noix	9 €
Petit chou farci aux escargots de Bourgogne crème d'ail doux	9 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade	12 €
Foie gras de canard Français maison, mi-cuit, griotte au vinaigre	15 €
Noix de Saint-Jacques de Port en Bessin à la plancha, salade de mâche et agrumes	17 €
Assortiment de terrines : Faisan, Paté en Crouste, Foie gras "Suffisant pour 2"	18 €
Brouillade à la Truffe Tuber Melanosporum	25 €

Plats

Les plats de notre menu Petit Marguery	19 €
Pavé de lieu rôti, poêlée de salsifis et trompettes de la mort, jus de veau perlé	21 €
Escalope de Saumon Bio au 2 pommes (pommes purée & pommes Canada)	21 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, écrasée de pommes de terre	24 €
Saint-Jacques de Port en Bessin mousseline de céleri, beurre blanc	30 €
Fondant de jarret de veau cuit en pot au feu, légumes de saison, émulsion de topinambours	21 €
Ris de veau dorés au sautoir , beurre demi-sel, sauce citron vert, tombée d'épinards	28 €
Carré d'agneau rôti, gratin dauphinois, jus au thym	28 €

Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery	7 €
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier Vanille, Pain d'épices, Plombière, Citron, Framboise, Poire	8 €
Grosse profiterole, glace vanille de la Maison Pédone, sauce chocolat	9 €
Crumble aux pommes et coings, glace au pain d'épices	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

1Entrée + 1Plat OU 1Plat + 1Dessert 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

Velouté de potimarron et moules de bouchot, crème d'Isigny
Os à moelle rôti à la fleur de thym, toast de pain de campagne bio
Pâté en croûte de sanglier au poivre vert, compotée d'oignons rouges **supp (+5€)**
Friture d'Éperlans, sauce tartare

Plats

Plat du jour : Tronçon de Merlu rôti, embeurré de choux vert
Choucroute de poissons Petit Marguery (Saumon, Haddock, Lieu)
Echine de porcelet confite, purée de patates douces
Bavette d'Aloyau angus échalotes confites et pommes rissolées
Noix de basse côte de boeuf, braisée au poivre vert et écorces d'oranges, mousseline de panais

Desserts

Fromage : Duo de Cantal Entre-deux et Sainte Maure, condiment de figue
Soufflé au grand marnier, notre spécialité

Orange rôtie au miel de Julien Perrin, tuile aux amandes et glace plombières
Coulant au caramel et beurre salé, sorbet poire

*** 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.

