

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 €
■ Loire, Sancerre Prieur & Fils 2013	7 €	23 €
■ Malbec, Cahors Château Haute-Serre 2014	7€	23€
■ Vallée du Rhône, St Joseph, Maison Chapoutier 2015	9.5 €	33 €
■ Bourgogne, Marsannay Domaine Chanson 2014	11.5 €	35 €
■ Margaux, La Bastide Dauzac, André Lurton 2011	12.5 €	38 €

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 2016	7 €	21 €
■ Chablis, Vieilles vignes Domaine Brocard 2016	9€	32 €

14 cl 50 cl



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.

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.



www.petitmarguery-rivedroite.com

LA CARTE

Entrées

Les entrées de notre menu Petit Marguery	7 €
Endives braisées et jambon sec, noir, de Bigorre, gratinées au vieux Cantal	9 €
Cœuf cocotte aux épinards et saumon fumé (de façon artisanale), Maison Moulin du Couvent	9 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade	12 €
Salade de Saint-Jacques aux agrumes et grenades, vinaigrette aux fruits de la passion	15 €
Terrine de Foie Gras de canard maison, confiture d'oignons rouge, toast de brioche	15 €
Brouillade à la Truffe Tuber Melanosporum	25 €

Plats

Les plats de notre menu Petit Marguery	19 €
Supp Garniture : Purée de pommes de terre au Truffles Tuber Melanosporum	15 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, purée de pommes de terre	24 €
Dorade rôtie entière au romarin, betterave jaune au four, vierge d'agrumes	26 €
Saint Jacques des côtes française, risotto aux senteurs de Truffles	30 €
Bas de carré de veau confit, royale de potimarron, émulsion de châtaignes	21 €
Filet de bœuf poêlé, pommes fondantes, sauce aux morilles	32 €
Ris de veau dorés au sautoir, beurre demi-sel, épinards, sauce citron vert,	32 €
Côtes de Bœuf Angus (1 Kg environ) pour 2, gratin de pommes de terre, sauce bordelaise	70 €

Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery	7 €
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier Vanille, Pain d'épices, Caramel, Citron, Framboise, Poire	8 €
Gratin de mandarines et biscuit dacquoise, sabayon au champagne, sorbet de la maison Pédone	9 €
Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille	9.5 €
Forêt Noire façon Petit Marguery	9 €
Pain perdu brioché à l'ananas, glace vanille Bourbon	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

Os à moelle rôti à la fleur de thym, toast de pain de campagne bio
Salade d'Endives et Mâches à l'huile de noix, saumon fumé du "Moulin du Couvent"
Velouté de topinambours et copeaux de foie gras à l'huile de truffe **supp (+3€)**
Terrine de canard à l'orange, chutney de coings et poivre vert

Plats

Plat du Jour : Pavé d'Esturgeon en marmite, marinière de fruits de mer
Bavette d'Aloyau angus, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite
Joues de porc au pain d'épices, mijotées au four, embeurré de chou vert
Choucroute de poissons Petit Marguery (Saumon, Haddock, Lieu)
Goujonnettes de truite de Méreville, Marguery (velouté de poissons, crevettes et moules) pommes de terre à l'anglaise

Desserts

Duo de Saint-Maure et Cantal jeune, chutney de figues
Soufflé au grand marnier, notre spécialité
Riz à l'impératrice (Fruits confits au kirsch)
Coulant au caramel 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.

