

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 MENU	3.9 €	14 €
■ MALBEC, CAHORS CHÂTEAU HAUTE-SERRE 2014	7€	21€
■ BOURGOGNE, IRANCY, CÔTE DU MOUTIER COLINOT 2014	8 €	25 €
■ SAINT-EMILION, CHÂTEAU FONRAZADE, GRAND-CRU 2011	9.5 €	33 €
■ VALLÉE DU RHÔNE, ST JOSEPH, MAISON CHAPOUTIER 2015	9.5 €	33 €

VINS BLANCS

	14 cl	50 cl
■ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017 Domaine de Joÿ, "l'Esprit" MENU	3.9 €	14 €
■ TOURAINE VIEILLES VIGNES Domaine de Henry Marionnet 2016	4€	16€
■ BORDEAUX, CADILLAC CHÂTEAU COUSTEAU Moelleux	6€	18€
■ CHABLIS, VIEILLES VIGNES DOMAINE BROCARD 2016	9€	32 €

VINS ROSÉS

	14 cl	50 cl
■ MALEPÈRE AOC 2017 Le Rosé de la Sapinière MENU	3.9 €	14 €
■ CÔTES DE PROVENCE BIO, DOMAINE PERECEIDES 2017	6€	20€

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.

Tous nos plats sont accompagnés du pain de la Maison Saibron.

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.



MENUS PETIT MARGUERY

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 blc ou rg de notre sélection/ 1 café

ENTRÉES

MENU	RAFRAICHI DE MELON, COPEAUX DE JAMBON SERANO, sorbet basilic	7 €
MENU	SALADE D'ASPERGES, OEUF BIO POCHÉ	7 €
MENU	TERRINE DE VEAU AU CÉDRAT, pickles de radis	7 €
MENU	MILLE-FEUILLE TIÈDE AUX AUBERGINES GRILLÉES, façon Riviera	7 €
	CÉVICHE DE THON ROUGE, PATATE DOUCE ET MAÏS SOUFLÉS	9 €
	POÊLÉE DE CUISSSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE	12€
	TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, chutney d'oignons rouge cassis et Brioche toasté	14 €
	BELLES ASPERGES BLANCHES DES LANDES BIO, vinaigrette mimosa	16 €
	GAMBAS RÔTIES À LA PLANCHA, Asperges blanches des Landes Bio, huile de crustacés	19 €

POISSONS

MENU	DORADE ROYALE ENTIÈRE RÔTIE, légumes façon Nicoise	19 €
MENU	DOS DE CABILLAUD SKREI EN AÏOLI, bulots et légumes de printemps	19 €
	POÊLÉE DE CUISSSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE, purée de pommes de terre	24 €
	GAMBAS RÔTIES À LA PLANCHA, asperges blanches des Landes Bio, huile de crustacés (comme une entrée)	27 €
	TRONÇON DE TURBOT RÔTI, MARINIÈRE DE PALOURDES au Riesling, conchiglie farcies saumon et légumes	34 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.

VIANDES

MENU	PLAT DU JOUR : SUPRÊME DE POULET FERMIER, risotto aux légumes croquants et épinards	19 €
MENU	GRANDE SALADE D'ASPERGES DES LANDES, tomates Marmande, melon, poivrons rouges marinés et burrata des Pouilles	19 €
MENU	TARTARE DE BOEUF AU PIMENT D'ESPELETTE, salade de roquette, fenouil et parmesan	19 €
	BAVETTE D'ALOYAU ANGUS, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite	21 €
	PAVÉ DE VEAU FRANÇAIS DORÉ AU SAUTOIR, CRÈME DE CHORIZO et purée de pomme de terre de la Ferme du bourg	27 €
	RIS DE VEAU DORÉS AU SAUTOIR, BEURRE DEMI-SEL, épinards, sauce citron vert,	32 €
	FILET DE BŒUF SIMMENTAL FAÇON ROSSINI, aspeges blanches des Landes, sauce girolles	34 €

DESSERTS

MENU	DUO DE CANTAL ENTRE DEUX ET SAINT-MAURE, salade mée	7 €
MENU	SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ	7 €
MENU	CLAFOUTIS RHUBARBE, GLACE PRALINE ROSE	7 €
MENU	GRATIN DE FRAISES DE CARPENTRAS, AU CHAMPAGNE glace vanille de la Maison Pédone	7 €
	GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER Vanille, crème brûlée, Citron, Framboise, Praline Rose	8 €
	COULANT AU CHOCOLAT CARAÏBES VALRHONA, sorbet framboise de la maison Pédone	9 €
	SABAYON GLACÉ À LA FRAMBOISE, ARROSÉ AU LIMONCELLO	9 €
	CHEESE CAKE AU CHOCOLAT BLANC ET FRAISE	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.