

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	6.5 €
Apérol Spritz 15cl	6.50 €

Vins Rouges

	14cl	50cl
■ Château de Bordes Quancard 2013 Bordeaux AOC	3.9 €	14 €
■ Vin de France, Cuvée Zifandel 2014 Domaine de l'Arjolle	6 €	21 €
■ Beaujolais, Brouilly domaine Crêt des Garanches 2015	6 €	21 €
■ 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 €
■ Coteaux de Narbonne, Narbo Martius 2016	4€	16€
■ 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 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 (foie gras de canard +5€)	7 €
Salade d'artichauts camus, confit de lapin à la marjolaine et vinaigrette à la moutarde de Pommery	9 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade	12 €
Fricassée de Girolles à la Bordelaise	13 €
Salade de Demi Homard Européen, cuit en carapace, suprêmes d'agrumes et grenades	19 €

Plats

Les plats de notre menu Petit Marguery	19 €
Filet de dorade royale à la plancha, mini ratatouille et coulis de piquillos	21 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, purée de pommes de terre	24 €
Salade de homard Européen entier cuit en carapace, suprêmes d'agrumes et grenades	38 €
Homard Européen flambé au cognac, fondue d'épinards et sauce homardine	38 €
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	28 €

Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery	7 €
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier Vanille, Pistache, Praline Rose, Poire, citron, framboise	8 €
Parfait glacé au café, tuile aux amandes, crème légère au cognac	9 €
Tarte fine aux abricots, glace pistache	9 €
Pruneaux à l'Armagnac fait maison, glace vanille	9.5 €
Belle assiette de framboises du Marché, glace vanille	11 €

*** 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

Bilibi, (fin velouté, servi froid, moules et petits légumes)

Melon charentais, Burrata , à l'huile de Kalios, pousses de roquette sauvage

Tomates de Provence de la maison Ricaud, chair de crabe et pistou de cresson

Foie gras de canard Français maison, mi-cuit, chutney d'abricots, brioche toastée + 5€

Plats

Plat du jour : Pavé de Cabillaud rôti, cocos de Paimpol, jus corsé à la tomate

Fricassée d'encornets à l'armoricaine, courgettes, artichauts et cocos plats

Tagliatelles sautées aux épinards, ricotta et tomates grappe rôties

Tartare de Boeuf français au piment d'Espelette, céleri croquant, crumble de parmesan, pommes
Darphin

Suprême de volaille farçi à la ricotta, bouquetière de légumes

Desserts

Fromage: 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 fraises, sabayon au champagne, glace praline rose

Fontainebleau à la vanille bourbon et pêche blanche

*** 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.

