

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

### Apéritifs

Kir 15cl	7 €
Coupe de Crémant de Loire, l'extra par Langlois 15 cl	9.5 €
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 2011	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

■ Malepère aoc 2016 Le Rosé de la Sapinière	3.9 €	14 €
■ Côtes de Provence, Domaine Pereceides	6€	18€

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](http://www.petitmarguery-rivedroite.com)

## LA CARTE

### Entrées

Les entrées de notre menu Petit Marguery	7 €
Truite de Méréville en gravlax, coulis de cresson	9 €
Foie gras de canard Français maison, mi-cuit, chutney de pomme et poire, brioche toastée	12 €
Fricassée de Girolles à la Bordelaise	14 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade	12 €
Salade de Demi Homard Européen, cuit en carapace, suprêmes d'agrumes et grenades	19 €

### Plats

Les plats de notre menu Petit Marguery	19 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, écrasée de pommes de terre	24 €
Dorade Royale entière rôtie, fenouil étuvé et beurre blanc	24 €
Suprême de Turbot, fondue d'épinards et beurre tranché à la mûre	30 €
Salade de homard Européen entier cuit en carapace, suprêmes d'agrumes et grenades	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	30 €

### Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery	7 €
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier Vanille, Nougat, Praline Rose, Poire, citron, framboise	8 €
Soupe de melon Charentais et framboises du Limousin, au Pineau des Charentes, glace pralines roses	9 €
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille	9.5 €
Belle assiette de framboises du Limousin, et fraises 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

Poivrons rouges marinés à la coriandre fraîche  
Galantine de pintade fermière au piment d'Espelette, condiments de tomates vertes  
Eventail de melon charentais, Chiffonnade de Coppa  
Vitello tonnato, fines tranches de paleron de veau, sauce aux anchois, roquette et fleurs de câpres

### Plats

Plat du jour: Pavé de foie de veau doré au sautoir déglacé au vinaigre balsamique, bouquetière de légumes  
Picanha de boeuf Black Angus marinée, cœur de romaine et tomates Grappe rôties  
Filet de canette de Vendée aux cerises, pommes écrasées à la civette  
Merlan brillant de ligne Français rôti entier, aubergine confite au four  
Courgette de la Ferme Ricaux farcie à l'encornet, jus corsé à la tomate, fine roquette

### 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  
Choux Chantilly aux fraises du marché, sauce chocolat  
Flan parisien chutney de pêches

\*\*\* 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.

