

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

APÉRITIFS

KIR 15cl	7 €
COUPE DE CRÉMANT DE LOIRE, L'EXTRA PAR LANGLOIS 15 cl	6.5 €
MOJITO 15cl	8.50 €
LIMON MARGUERY (Limoncello & Martini) 15 cl	8.50 €
APÉROL SPRITZ 15cl	8.50 €
CHAMPAGNE AOC Henri Abelé 15cl	12 €
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE 15cl	12 €

VINS ROUGES

	14 cl	50 cl
■ CHÂTEAU DE BORDES QUANCARD 2014 Bordeaux AOC MENU	3.9 €	14 €
■ BOURGOGNE, IRANCY, CÔTE DU MOUTIER COLINOT 2014	8 €	25 €
■ MALBEC, CAHORS CHÂTEAU HAUTE-SERRE 2014	9 €	30 €
■ LOIRE, MENETOU-SALON PHILIPPE GILBERT 2013	9 €	30 €
■ SAINT-EMILION, CHÂTEAU FONRAZADE, GRAND-CRU 2011	9.5 €	33 €

VINS BLANCS

	14 cl	50 cl
■ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017 Domaine de Joÿ, "l'Esprit" MENU	3.9 €	14 €
■ BORDEAUX, CADILLAC CHÂTEAU COUSTEAU Moelleux	6 €	18 €
■ LOIRE, POUILLY FUMÉ DOMAINE BLONDELET 2017	7 €	24 €
■ 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	BILIBI, (fin velouté de jus de moules servi froid, moules et petits légumes)	7 €
MENU	MELON CHARENTAIS, BURRATA À L'HUILE DE KALIOS, pousses de roquette sauvage	7 €
MENU	TARTARE DE TOMATES MARMANDE, CORIANDRE ET OIGNONS ROUGES, tuile de parmesan	7 €
MENU	CÉVICHE DE FILET D'ESPADON DE LA RÉUNION, , patate douce et maïs soufflé	7 €
	POÊLÉE DE CUISSSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE	12€
	TOMATES DE PLEINE TERRE DE LA FERME RICAUD farcie à la chair de crabe, pistou et salade roquette	14 €
	TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON, chutney de fruits rouges et Brioche toasté	14 €
	SALADE DE DEMI HOMARD EUROPEEN, CUIT EN CARAPACE, melon et grenade	22 €

VÉGÉTAL

MENU	GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES À LA PARMESANE	19 €
MENU	GRANDE SALADE DE POIVRONS ROUGES ET AUBERGINES MARINÉS, tomates Marmande, melon et burrata des Pouilles	19 €
	LINGUINE AUX LÉGUMES CONFITS ET BASILIC (Poivrons-courgette-aubergines)	21 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.

POISSONS

MENU	PAVÉ D'ESPADON CUIT À LA PLANCHA, linguines au pistou	19 €
	DOS DE CABILLAUD RÔTI, piperade et coulis de tomates	21 €
	POÊLÉE DE CUISSSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE, purée de pommes de terre	24 €
	LIGUINE DE HOMARD EUROPÉEN, TARTUFATA ET TOMATE CONFITE	44 €
	SALADE DE HOMARD EUROPÉEN, CUIT EN CARAPACE, melon et grenade	44 €

VIANDES

MENU	PLAT DU JOUR : FOIE DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR, jus corsé, Fèves et Tomates confites	19 €
MENU	TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS AU PIMENT D'ESPELETTE, pousses de salade et pommes grenailles rissolées	19 €
	BAVETTE D'ALOYAU ANGUS, pommes de terre grenailles rissolées et échalote confite	21 €
	FILET DE CANETTE DE CHALLANS AUX PÊCHES, purée de pommes de terre de la ferme du bourg, cresson de fontaine	22 €
	RIS DE VEAU DORÉS AU SAUTOIR , BEURRE DEMI-SEL, tombée d'épinards, sauce citron vert,	32 €
	ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS ENVIRON 300 GR À LA PLANCHA, pommes de terre grenailles rissolées, sauce aux morilles	34 €

DESSERTS

MENU	SAINT-MARCELIN DE LA MÈRE RICHARD, servi chaud ou froid, mesclun de salade, vinaigrette au miel de Julien Perrin	7 €
MENU	SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ	7 €
MENU	PARFAIT GLACÉ AU CAFÉ, TUILE AUX AMANDES et crème au cognac	7 €
MENU	MOELLEUX AU CHOCOLAT CARAÏBES "VALRHONA", Glace noisettes du Piémont	7 €
	GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER	8 €
	Vanille, Poire, Noisettes du Piémont, Framboise, Praline Rose, Lait d'amandes, citron	
	FONTAINEBLEAU À LA VANILLE BOURBON ET PÊCHE BLANCHE	9 €
	TARTE FINE AUX ABRICOTS, GLACE PISTACHE	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.