

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

### Apéritifs

Kir 15cl		7 €
Champagne AOC Henri Abelé 15cl		11.5 €
Kir Royal au Champagne 15cl		11.5 €
Blue Marguery avec Martini Blanc 15 cl		6.5 €
Coupe de Crémant de Loire, l'extra par Langlois 15 cl		9.5 €

### Vins Rouges

	14cl	50cl
■ Château de Bordes Quancard 2013 Bordeaux AOC	3.9 €	14 €
■ Vin de France, Cuvée Plantation 1905, 2014	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 €
■ Bordeaux, Cadillac Château Cousteau Moelleux	6€	22€
■ Pays de la Loire, Menetou-Salon Bio 2015 Domaine Philippe Gilbert	6€	22€

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

## LA CARTE

### Entrées

Les entrées de notre menu Petit Marguery ( Foie gras de canard+ 2 € )	7 €
Belles asperges blanches des Landes, chiffonnade de haddock du "Moulin du Couvent"	9 €
Céviche de Thon rouge Albacore au lait de coco et coriandre fraîche	10 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade	14 €
Salade de Demi Homard Européen, cuit en carapace, suprême d'agrumes et grenade	19 €

### Plats

Les plats de notre menu Petit Marguery	19 €
Risotto aux petits pois, chips de coppa	19 €
Filets de maquereau cuits à la plancha sur galette de pomme de terre, façon pissaladière	20 €
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, purée de pommes de terre Agria	24 €
Homard Européen entier rôti en carapace, flambé au cognac , épinards et sauce homardine	38 €
Fondant de jarret de veau en croûte dorée, petits pois à la française et jus corsé à la tomate	21 €
Ris de veau doré au sautoir , beurre demi-sel, sauce citron vert, tombée d'épinards	28 €
Belle côte de Veau Française, escalope de foie gras et asperges blanches es Landes	30 €

### Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery	7 €
Glaces et sorbets de la maison Pédone, Maître Glacier Vanille, Crème Brulée, Praline Rose, Poire, citron, framboise	8 €
Sabayon glacé à la framboise, arrosé au Limoncello	9 €
Coulant caramel au beurre salé, sorbet framboise	9 €
Cheese cake au chocolat blanc, Mascarpone aux mûres	9 €
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille	9.5 €

\*\*\* tous les desserts nécessitent 15mn de préparation, merci de les commander en début de repas.

 Prix nets en euros, taxes et service compris.

## MENU

**1Entrée + 1Plat OU 1Plat + 1Dessert 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

Mille-feuille tiède aux aubergines grillées, façon Riviera  
Foie gras de canard maison, brioche toastée, chutney de poires au quatre épices  
Terrine de veau, pommes et cidre Briard pickles de chou-fleur  
Eventail de melon charentais, pressé de chèvre frais et condiments de figues

### Plats

Darne de Colin rôtie, piperade  
Pavé de cabillaud Skrei, en aioli, bulots et légumes de printemps  
Bavette de Boeuf black Angus aux échalotes confites , pommes de terre grenailles rissolées  
Echine de porcelet à la mélasse de grenade, tagliatelles de courgettes

### Desserts

Fromage : Laguiole AOC , mesclun de salades  
Soufflé au grand marnier, notre spécialité  
Mille-feuille aux fraises de Cléry  
Clafoutis à la rhubarbe, glace praline rose

\*\*\* 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.

