

A U P E T T I

*Marguery*


Cuisine bourgeoise & traditions  
— Rive Gauche —



**Bonne nouvelle pour les amoureux  
des vrais bistrotis parisiens**

Un incontournable de la cuisine française à Paris :  
Le Petit Marguery est une adresse emblématique du registre de la cuisine française traditionnelle et généreuse, créée dans les années 1900. Nous vous invitons à prendre le temps d'un moment savoureux et découvrir ce lieu via : son histoire, sa cuisine, son décor, son équipe.

Un large choix s'offre à vous : à la carte, renouvelée chaque jour,  
on retrouve les spécialités traditionnelles - la plupart issues des recettes d'origine de la famille Cousin - qui suivent toujours les saisons, le gibier, les produits du marché, la grande carte des vins de domaines et de propriétaires.

 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.  
Prix nets en euros, taxes et service compris.  
Mode de paiement acceptés : carte bleue, american express, espèces et tickets restaurant.  
La maison n'accepte pas les chèques.



[www.petitmarguery-rivegauche.com](http://www.petitmarguery-rivegauche.com)

## Apéritifs

Ricard/Pastis 4cl	7
Americano maison 8cl	10
Martini Rosso, Bianco, Dry 8cl	7
Suze 8cl	7
Kir au Domaine de Joy ou Grave de Vayres rouge (mûre, cassis, framboise, pêche) 15cl	6
Kir Royal (mûre, cassis, framboise, pêche) 15cl	12
Champagne AOC Henri Abelé 15cl	11
Pineau des Charentes 8cl	7
Porto Blanc/Porto Ruby 8cl	7
Gin Gordon's 8cl	9
Kir "Marguery"	6
Coupe "Marguery"	12
Muscat Beaumes de Venise	7
Vodka Smirnoff	9

## Vins au Verre

	12cl
■ AOC Bordeaux 2013 Château de Bordes-Quancard	4.00€
■ AOC Vacqueyras 2014 Domaine Chamfort	8.00€
■ AOC Malpère, Languedoc-Roussillon 2014 Domaine de la Sapinière	6.50€
■ AOC Chinon 2015 La Closerie. Couly-Dutheil	5.50€
■ AOC Cadillac 2014 (Moelleux) Château Cousteau	5.50€
■ IGP Côtes de gascogne 2016 Domaine de Jöy	4.50€
■ AOC Anjou, Le Clos de l'Elu, "Bastingage"	8.50€
■ IGP Côtes Catalanes, Cuvée Marie-Laure 2016 Domaine Joseph Puig	7.00€
■ Malpère AOC 2015 Domaine de la Sapinière	6.00€
■ Côte de Provence, Domaine des Peirecedes. "Bio"	7.00€

## Vins en bouteille

	150cl	37,5cl	75cl
■ Chablis AOC, 2013 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume, "La Chablisienne"			48
■ Chablis AOC, 2014 Vieilles Vignes, Domaine J-M BROCARD	77	21	41
■ Chablis AOC, 2009 Grand Cru Château Grenouilles			82
■ Hautes Côtes de Nuits AOC 2014 La Vacherotte, Domaine Guy et Yvan Dufouleur			35
■ Musigny AOC 1994 Grand Cru, Domaine Jacques Prieur			425
■ Marsannay AOC 2013 Domaine Chanson		-	49



Tous nos plats sont accompagnés du pain de la Maison Saibron.  
\*\*\* Certains desserts nécessitent 15 à 20mn de préparation, merci de les commander en début de repas.

## LA CARTE DU PETIT MARGUERY

### Entrées

- Fricassée de girolles à la bordelaise (supl: 5€)
- 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 Ricot, Chair de crabe et pistou de cresson
- Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade (supl: +5€)
- Salade de jeunes pousses et artichauts. Copeaux de foie gras. Vinaigrette Balsamique

### Plats

- Tartare de bœuf français au piment d'Espelette, céleri croquant, crumble de parmesan, pommes Darphin
- Ris de veau poêlés au beurre demi sel, épinards en branches et jus de citron vert (supl: 9€)
- Tagliatelles sautées aux épinards, ricotta et tomates grappe rôties
- Filet de canette fermière poêlé, du domaine de Lanvaux Pêches Blanches Rôties Sauce aigre douce

### Desserts

- Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité \*\*\*
- Gratin de fraises, sabayon au Champagne glace au lait d'amande
- Parfait glacé au café, tuile aux noisettes, Crème légère au cognac
- Tarte fine aux abricots, glace Pistache