

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	6.00€	
■ IGP Côtes de gascogne 2016 Domaine de Jöy	4.50€	
■ AOC Pouilly Fumée 2016 Domaine Séguin	8.00€	
■ 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

■ Chablis AOC, 2015 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume, "La Chablisienne"			56
■ Chablis AOC, 2015 Vieilles Vignes, Domaine J-M BROCARD	77	21	41
■ Chablis AOC, 2011 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

- Velouté de potimarron et moules de bouchot à la crème d'Isigny
- Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade (supl: +5€)
- 6 Huîtres Fines de Claire n°2, Marennes D'oléron Maison Fonteneau (supl: +4€)
- Terrine de faisan aux griottes, mache à l'huile de noix
- Os à moelle roti à la fleur de thym, toast de pain de campagne bio
- Petit chou farci aux escargots de Bourgogne et creme d'ail doux

### Plats

- Pavé de lieu rôti, poêlée de salsifis et trompettes de la mort, jus de veau perlé
- Escalope de saumon bio à la plancha aux deux pommes, écrasée de pommes de terre Agria sauce crémeuse au cidre
- Noix de Saint-Jacques de Port-En-Bessin émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri (supl: 9€)
- Fondant de jarret de veau cuit en pot au feu, légumes de saisons, émulsion de topinambours
- Noix de basse côte de boeuf, braisée au poivre vert et écorces d'oranges, mousseline de panais

### Desserts

- Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité \*\*\*
- Coulant au caramel beurre salé, glace aux poires de la maison Pédone
- Duo de Cantal Entre-deux et Sainte Maure, compote de figues, mesclun de salades
- Crumble aux pommes et coings, glace au pain d'épices