

A U P E T T I

*Marguery*


Cuisine bourgeoise & traditions  
— Rive Gauche —



**Bonne nouvelle pour les amoureux  
des vrais bistrots 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 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, 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 cresson, toast de ricotta et huile d'olive de Kalios
Salade de cocos de Paimpol AOC, chiffonnade de Haddock du Moulin du Couvent
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade (supl: +5€)
Foie gras de canard français, fait maison, au vin moelleux, brioche toastée, chutney de poires (supl: +5€)
6 Huîtres Fines de Claire n°2, Marennes D'oléron Maison Fonteneau +4.€
Terrine de canard Col Vert, chutney de quetches

### Plats

Ris de veau poêlés au beurre demi sel, épinards en branches et jus de citron vert (supl: 9€)
Filet de bœuf façon Rossini sauce foie gras et cocos plats (supl: +13€)
Foie de Veau français doré au sautoir, jeunes carottes confites au miel de Julien Perrin et épices douces
Crumble de cabillaud, oignons blancs confits et raisins blonds, gingembre et tomates au thym de la maison Ricaud
Fricassée de poulet fermier de Challans, sauce crémeuse au vin jaune, gratin de choux-fleurs et brocolis à la scarmoza
Tourte de canard Col vert au foie gras, embeurré de choux vert, sauce salmis (supl: +6€)
Filet de Truite de Méréville, risotto aux lentins de chênes, émulsion de persil plat

### Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***
Coulant au caramel beurre salé, sorbet poire de la maison Pédone
Saint Marcellin de la Mère Richard, Mesclun de salade, vinaigrette au miel de Julien Perrin
Figues pochées à la crème de cassis, glace caramel salé