

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

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 2014 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€	
■ AOC Crozes Hermitage, Les Gravières 2016 Domaine J-L Colombo	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 ^{er} Cru Fourchaume, "La Chablisienne"	56
■ Chablis AOC, 2015 Vieilles Vignes, Domaine J-M BROCARD	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

- 6 Huîtres Fines de Claire n°2, Marennes D'oléron Maison Fonteneau (supl: +4€)
- Foie gras de canard français, fait maison, brioche toastée, chutney de poires (supl: +5€)
- Terrine de canard à l'orange, chutney de coings et poivre vert
- Velouté de topinambours et copeaux de foie gras à l'huile de truffe
- Oeuf cocotte aux épinards et saumon fumé façon artisanale (Maison Moulin du Couvent)
- Endives braisées et jambon sec, noir, de Bigorre gratinées au vieux Cantal

Plats

- Noix de Saint-Jacques de Port-En-Bessin émulsion au fruit de la passion, mousseline de céleri + 9.00
- Choucroute de poissons (saumon, lieu et haddock)
- Bavette Black Angus à l'échalote Pommes de terre grenaille rissolées
- Bas-carré de veau confit, royale de potimarron, émulsion de châtaignes
- Ris de veau Français dorés au beurre demi sel, +7.00
- Dorade entière rôtie au Romarin, betterave jaune au four, sauce vierge aux agrumes

Desserts

- Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***
- Duo de Cantal Entre-deux et Sainte Maure, mesclun de salades
- Riz à l'impératrice (fruits confits au Kirsch)
- Crumble aux pommes et coings, glace au pain d'épices