

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

VINS ROUGES

	12CL
■ AOC BORDEAUX 2014 Château de Bordes-Quancard	4
■ AOC MALPÈRE 2015 Domaine de la Sapinière	6.5
■ AOC CHINON 2015 La Closerie. Couly-Dutheil	5.5
■ ZINFANDEL 2015 Domaine de l'Arjole	8

VINS BLANCS

■ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017 Domaine de Joÿ	4.5
■ AOC CADILLAC 2015 (MOELLEUX) Château Cousteau	6
■ AOC CHABLIS VIEILLES VIGNES 2016 Domaine J-M Brocard	9.8
■ AOC POUILLY FUMÉ 2017 Domaine Bruno Blondelet	8
■ AOC SAINT PÉRAY 2017 Les Tanneurs, Domaine Chapoutier	8

VINS ROSÉS

■ AOC MALPÈRE 2017 Domaine de la Sapinière	5
■ AOC DOMAINE PEIRECÈDES 2017	6

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.

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.

Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire "Festins de Bourgogne".

Origine des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant

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.

La maison n'accepte pas les chèques.

Mode de paiement acceptés : carte bleue, american express, espèces et tickets restaurant.



www.petitmarguery-rivegauche.com

À LA CARTE

ENTRÉES

LES ENTRÉES DE NOTRE MENU	9.00€
POIVRONS ROUGES MARINÉS À LA CORIANDRE FRAÎCHE, roquette et parmesan	9.00€
FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, FAIT MAISON, chutney d'abricot, brioche toastée	12.00€
POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLE EN PERSILLADE	12.00€
FRICASSÉE DE GIROLLES À LA BORDELAISE	15.00€
SALADE TIÈDE DE HOMARD BLEU, pousses d'épinard, agrumes et grenade	19.00€

PLATS

LES PLATS DE NOTRE MENU	19.00€
TARTARE DE BŒUF AU PIMENT D'ESPELETTE, pommes grenailles rissolées, salade de saison	19.00€
ESPADON DE LA RÉUNION À LA PLANCHA, petits légumes primeurs et pesto	24.00€
POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLE EN PERSILLADE, écrasée de pommes de terre agria	24.00€
RIS DE VEAU FRANÇAIS DORÉS AU BEURRE DEMI-SEL, épinards, sauce citron	28.00€
ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS POÊLÉE, SAUCE FOIE GRAS, cocos plats et pommes grenailles	28.00€
SALADE TIÈDE DE HOMARD BLEU ENTIER, CUIT EN CARAPACE, pousses d'épinard, agrumes et grenade	44.00€
LINGUINE AU HOMARD BLEU (PIÈCE ENTIÈRE DE 500GRS), tartufata et tomates confites	44.00€

DESSERTS

LES DESSERTS DE NOTRE MENU	8.00€
SAINT MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD, CHAUD OU FROID, mesclun de salades, vinaigrette au miel de Julien Perrin	9.00€
GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER citron, framboise, vanille, pistache, verveine.	9.00€
PRUNEAUX À L'ARMAGNAC, GLACE VANILLE BOURBON de la Maison Pédone	9.00€
SOUPE DE PÊCHES BLANCHES À LA VERVEINE, sorbet verveine de la Maison Pédone	9.00€
PARFAIT GLACÉ AU CAFÉ, TUILE AUX NOISETTES, Crème légère au cognac	8.00€

MENU

1Entrée+1Plat ou 1Plat+1Dessert (hors boisson) 24.00€

1Entrée+1Plat+1Dessert (hors boisson) 29.00€

Menu tout compris 41.50€

Entrée, Plat, Dessert, 37,5cl de vin de notre sélection, 1/2 eau minérale, 1 café

ENTRÉES

BILIBI,
fin velouté de moules et petits légumes servi froid

CEVICHE D'ESPADON DE LA RÉUNION,
patate douce et maïs grillé.

MELON" CHARENTAIS", BURRATA À L'HUILE DE KALIOS,
pousses de roquette sauvage

TARTARE DE TOMATES "MARMANDE",
coriandre et oignons rouges, tuile de parmesan

PLATS

PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI, PIPÉRADE,
coulis de tomates

GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES AU PARMESAN

GRANDE SALADE DE POIVRONS ROUGES ET AUBERGINES MARINÉS,
melon, tomates "marmande" et burrata des Pouilles

FILET DE CANETTE DE CHALLANS AUX PÊCHES,
purée de pommes de terre de la Ferme du Bourg, cresson de fontaine

BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS À L'ÉCHALOTE,
pommes de terre grenailles rissolées

DESSERTS

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ ***

MOELLEUX AU CHOCOLAT"CARAÏBES" VALRHONA,
Sorbet framboise de la maison Pédone

FONTAINEBLEAU À LA VANILLE BOURBON ET PÊCHES BLANCHES

TARTE FINE AUX ABRICOTS,
glace pistache de la Maison Pédone