

MENU

Entrées

Plats

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.

*** Certains desserts nécessitent 15 à 20mn de préparation, merci de les commander en début de repas.

Desserts

Notre Sélection de Vins au Verre

12cl

12cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets en euros, taxes et service compris.



www.petitmarguery-rivegauche.com

LA CARTE DU PETIT MARGUERY

Entrées

Terrines Maison

Poissons

Tous nos plats sont accompagnés du pain de la Maison Saibron.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Viandes

Abats

Fromage

Clafoutis Rhubarbe, glace praline rose

Sabayon glacé à la framboise, arrosé au Limoncello

Desserts

*** Certains desserts nécessitent 15 à 20mn de préparation, merci de les commander en début de repas.

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

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES.

