

## 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](http://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.

