

LES VINS DU MOIS (75CL)

| Bourgogne | 150cl | 37,5cl | 75cl | Bourgogne | 150cl | 37,5cl | 75cl |
|--|-------|--------|------|---|-------|--------|------|
| ■ Chablis AOC, 2014 Vieilles Vignes, Domaine J-M BROCARD | 77 | 21 | 41 | ■ Aloxe-Corton AOC 2011 1er Cru Domaine Louis Latour | | 37 | 65 |

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 15cl (mûre, cassis, framboise, pêche) | 6 |
| Kir Royal 15cl (mûre, cassis, framboise, pêche) | 12 |
| Champagne AOC 15cl Henri Abelé | 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 |

Whiskies

| | |
|--|----|
| J&B rare Blended 5cl | 9 |
| Lagavulin single islay malt whisky 5cl | 15 |
| Four Roses Bourbon 5cl | 11 |
| Jack Daniel's Bourbon 5cl | 11 |
| Cardhu 12 ans single malt 5cl | 12 |
| Oban 14 ans single malt 5cl | 14 |

Bières

| | |
|-------------------------------|---|
| Bouteille 1664 25cl | 6 |
|-------------------------------|---|

Softs

| | |
|--|------|
| Orangina, Perrier, Schweppes 25cl | 4 |
| Coca-Cola, Coca-Cola zero 33cl | 4.5 |
| Jus de fruits Millat 33cl Pomme, Orange, Ananas, Tomate | 7.90 |

Eaux minérales

| | |
|------------------------------|-----|
| Vittel, Eau de Perrier 50cl | 3.5 |
| Vittel, Eau de Perrier 100cl | 6 |
| Chateldon 75cl | 6.5 |

Digestifs

| | |
|---|----|
| Eaux de Vie Miel 5cl poire william, framboise, mirabelle, kirsch | 9 |
| Limoncello, Marie Brizard 5cl | 9 |
| Grand Marnier cordon rouge 5cl | 9 |
| Get 27 ou Get 31 5cl | 9 |
| Chartreuse verte 5cl | 9 |
| Vieille Prune de Souillac 5cl de Louis Roques | 11 |
| Rhum Clément 10 ans d'âge 5cl vieilli en fût de chêne | 13 |
| Damoiseau vieux agricole 5cl millésime 2001 | 13 |
| Vieux agricole "J.Bally" 7 ans d'âge 5cl | 12 |
| Cognaacs Hennessy XO 5cl | 18 |
| Cœur de Cognac Rémy Martin 5cl | 18 |
| Camus V.S Elégance 5cl | 12 |
| Bas Armagnac Laubade 1978 5cl | 14 |
| Domaine de Charlot 1980 | 16 |
| Domaine de Lassalle 1973 | 18 |
| Clos Le Priou E.Huillier 1974 | 18 |
| Calvados du Pays d'Auge Coquerel V.S.O.P 5cl | 10 |
| Domaine Boulard Grand Solage 5cl | 11 |

Boissons Chaudes

| | |
|---|---|
| Expresso, Expresso décaféiné | 4 |
| Double expresso | 6 |
| Noisette | 4 |
| Grand café crème | 6 |
| Cappuccino | 6 |
| Thés earl grey, jardin d'enfance, gran yuan | 7 |
| Infusions verveine, menthe douce, tilleul, camomille matricaire, hibiscus | 7 |

Nos boissons chaudes sont servies avec leurs mignardises.

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

A U P E T T I

Marguery

Cuisine bourgeoise & traditions
Rive Gauche



Bonne nouvelle pour les amoureux des vrais bistrotis 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.



www.petitmarguery-rivegauche.com

LA CARTE DU PETIT MARGUERY

Viandes

Terrines Maison

Abats

Entrées

Fromages

Poissons

Desserts

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

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

Plats avec * sont sans gluten sauf toasts et glaces / Viandes sans gluten et sans sauces



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

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.



Infos Allergènes