

LES VINS DU MOIS (75CL)

Bourgogne	150cl	37,5cl	75cl	Bourgogne	150cl	37,5cl	75cl
■ Chablis AOC, 2015 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	7.90
Pomme, Orange, Ananas, Tomate	

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	9
poire william, framboise, mirabelle, kirsch	
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	7
earl grey, jardin d'enfance, gran yuan	
Infusions	7
verveine, menthe douce, tilleul, camomille matricaire, hibiscus	
Nos boissons chaudes sont servies avec leurs mignardises.	

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