

## NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

### Vins rouges

	12cl
■ AOC Bordeaux 2014 Château de Bordes-Quancard	4.00€
■ AOC Malpère, Languedoc-Roussillon 2014 Domaine de la Sapinière	6.50€
■ AOC Chinon 2015 La Closerie. Couly-Dutheil	5.50€
■ AOC Vacqueyras 2014 Domaine Chamfort	8.00€

### Vins blancs

■ IGP Côtes de gascogne 2016 Domaine de Jöy	4.50€
■ AOC Cadillac 2014 (Moelleux) Château Cousteau	6.00€
■ AOC Pouilly Fumée 2016 Domaine Séguin	8.00€
■ AOC Crozes Hermitage, Les Gravières 2016 Domaine J-L Colombo	7.00€

### Vins rosés

■ Malpère AOC 2015 Domaine de la Sapinière	6.00€
■ Côte de Provence, Domaine des Peirecedes. "Bio"	7.00€

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.  
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.

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

La maison n'accepte pas les chèques.



[www.petitmarguery-rivegauche.com](http://www.petitmarguery-rivegauche.com)

## À LA CARTE

### Entrées

Les entrées de notre menu	9.00€
Foie gras de canard français, fait maison, chutney de pommes, toast de brioche	12.00€
Poêlée de cuisses de grenouille en persillade	12.00€
6 Huîtres Fines de Claire n°2, Marennes D'oléron Maison Fonteneau	15.00€
Œufs brouillés aux truffes noires "Tuber Mélanosporum"	25.00€
Salade de saint-Jacques des côtes françaises, vinaigrette au fruit de la passion et suprêmes d'agrumes	17.00€
Os à moelle roti à la fleur de thym, toast de pain de campagne bio	9.00€
Feuilleté de Ris de veau et Morilles	13.00€

### Plats

Les Plats de notre menu	19.00€
Ris de veau Français dorés au beurre demi sel, épinards, sauce citron	28.00€
Filet de Bœuf, purée aux truffes, jus au porto	32.00€
Pavé de biche, mousseline de céleri, poire pochée au vin sauce grand veneur	34.00€
Poêlée de cuisses de grenouille en persillade, écrasée de pommes de terre Agria	24.00€
Noix de Saint-Jacques de Port-En-Bessin émulsion au fruit de la passion, mousseline de céleri	32.00€
Goujonnettes de truite de Méréville Marguery (velouté de poissons, crevettes et moules) pommes de terre à l'anglaise	19.00€
Epaule de sanglier braisée au pain d'épices, embeurrée de chou vert,	22.00€
Purée de Truffe	15.00€

### Desserts

Les desserts de notre menu	9.00€
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille	9.00€
Glaces et sorbets, de la Maison Pédone, Maître Glacier citron, framboise, plombières, pain d'épices, vanille	9.00€
Forêt noire	9.00€
Pain perdu brioché à l'ananas, glace vanille Bourbon	9.00€
Gratin de mandarines et biscuit dacquoise, sabayon au champagne, sorbet mandarine de la maison Pédone	9.00€

## MENU

**1Entrée+1Plat+1Dessert 29.00€**

**1Entrée + 1Plat OU 1Plat + 1Dessert hors boissons 24.00€**

**Menu tout compris 41.50€**

Entrée/ Plat/dessert 37.5cl vin de notre selection, 1/2 eau 1 café

### Entrées

Terrine de canard à l'orange, chutney de coings et poivre vert  
Velouté de topinambours et copeaux de foie gras à l'huile de truffe  
Œuf cocotte aux épinards et saumon fumé façon artisanale (Maison Moulin du Couvent)  
Endives braisées et jambon sec, noir, de Bigorre gratinées au vieux Cantal

### Plats

Choucroute de poissons (saumon, lieu et haddock)  
Bavette Black Angus à l'échalote Pommes de terre grenaille rissolées  
Bas-carré de veau confit, royale de potimarron, émulsion de châtaignes  
Dorade entière rôtie au Romarin, betterave jaune au four, sauce vierge aux agrumes

### Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité \*\*\*  
Duo de Cantal Entre-deux et Sainte Maure, mesclun de salades  
Riz à l'impératrice (fruits confits au Kirsch)  
Crumble aux pommes et coings, glace au pain d'épices

🏠 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".

