

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE

Vins rouges

	12cl
■ AOC Bordeaux 2013 Château de Bordes-Quancard	4.00€
■ AOC Malpère, Languedoc-Roussillon 2014 Domaine de la Sapinière	6.50€
■ AOC Brouilly 2016 Domaine Crêt des Garanches	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	8.00€
■ AOC Sancerre 2015 Les celliers St-Romble, Dézat & Fils	6.50€
■ IGP Côtes Catalanes, Cuvée Marie-Laure 2016 Domaine Joseph Puig	8.00€

Vins rosés

■ Malpère AOC 2015 Domaine de la Sapinière	6.00€
--	-------

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

À LA CARTE

Entrées

Les entrées de notre menu Petit Marguery	7.00€
Pôelées de cuisses de grenouilles en persillade	12.00€
Eventail de melon charentais, pressé de chèvre frais et condiments de figues	10.00€
Céviche de thon au lait de coco et coriandre fraîche	12.00€
Gaspacho de concombre, chèvre et miel	9.00€
Belles Asperges blanches des Landes et artichauts, Copeaux de parmesan Reggiano, vinaigrette au citron	18.00€

Plats

Les Plats de notre menu Petit Marguery	19.00€
Pôelées de cuisses de grenouilles en persillade, écrasée de pommes de terre Agria	24.00€
Ris de veau poêlés au beurre demi sel, épinards en branches et jus de citron vert	28.00€
Fondant de jarret de veau en croûte dorée, petits pois à la française, jus corsé à la tomate	19.00€
Dos de Bar à la plancha, purée aux herbes, jus au thym	31.00€
Filet de bœuf façon Rossini, bouquetière de légumes, Sauce Périgourdine	31.00€

Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery	7.00€
Glaces et sorbets, de la Maison Pédone, Maître Glacier vanille, citron, framboise, poire william, praline rose	8.00€
Fromage AOP Brie de Meaux, mesclun de salades	9.00€
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille	9.00€
Mille-feuille aux fraises de Clery	9.00€
Assiette de fraises de Clery, sorbet citron.	9.00€
Clafoutis Rhubarbe, glace praline rose	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

Foie gras de canard maison au vin moelleux, brioche toastée, chutney de poires
Terrine de Veau, pommes et cidre Briard, Pickles de chou-fleur
Millefeuille tiède aux aubergines grillées, façon Riviera
Salade d'asperges blanches des Landes, pétales de coppa œuf poché, mayonnaise mousseline

Plats

Dos de cabillaud Skrei, en aïoli, bulots et légumes de printemps
Echine de porcelet à la mélasse de grenade, tagliatelles de courgettes
Bavette de bœuf Angus à l'échalote, sauce Bordelaise pommes grenailles rissolées
Filet de Dorade royale cuit à la plancha, Sur galette de pomme de terre, façon pissaladière

Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***
Sabayon glacé à la framboise, arrosé au Limoncello
Cheese Cake Chocolat Blanc, mascarpone aux mûres
Coulant tiède caramel au beurre salé glace poire william de la maison Pédone ***

🏠 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".

