

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 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 Anjou, Le Clos de l'Elu, 'Bastingage'	8.50€
■ IGP Côtes Catalanes, Cuvée Marie-Laure 2016 Domaine Joseph Puig	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

À LA CARTE

Entrées

Les entrées de notre menu	9.00€
Foie gras de canard français, fait maison, au vin moelleux, brioche toastée, chutney de poires	12.00€
Purée de grouse d'Ecosse aux Baies de genièvre	11.00€
Assortiment de nos terrines Maison, foie gras, terrine de canard, purée de grouse	19.00€
Fricassée de cèpes aux copeaux de Parmesan Reggiano	19.00€
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade	12.00€
Salade d'artichauts Bretons aux noisettes torréfiées et vinaigre de xérès	9.00€

Plats

Les Plats de notre menu	19.00€
Poêlée 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€
Filet de bœuf façon Rossini sauce foie gras et cocos plats	32.00€
Grouse d'Ecosse rôtie sur canapé, purée de céleri, sauce girolles	31.00€
Tourte de canard Col vert au foie gras, embeurré de choux vert, sauce salmis	31.00€
Dos de Bar, Pommes écrasé, Jus de Veau Corsé aux Girolles	31.00€

Desserts

Les desserts de notre menu	8.00€
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille	9.00€
Glaces et sorbets, de la Maison Pédone, Maître Glacier vanille, citron, framboise, poire william, pistache	9.00€
Crème brûlée au chocolat Valrhona, et guimauve	9.00€
Flan Parisien, chutney de fruits rouges	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

Velouté de cresson, toast de ricotta et huile d'olive de Kalios
Salade de cocos de Paimpol AOC, chiffonnade de Haddock du Moulin du Couvent
6 Huîtres Fines de Claire n°2, Marennes D'oléron Maison Fonteneau +4.€
Terrine de canard Col Vert, chutney de quetches

Plats

Foie de Veau français doré au sautoir, jeunes carottes confites au miel de Julien Perrin et épices douces
Crumble de cabillaud, oignons blancs confits et raisins blonds, gingembre et tomates au thym de la
maison Ricaud
Fricassée de poulet fermier de Challans, sauce crémeuse au vin jaune, gratin de choux-fleurs et brocolis
à la scarmoza
Filet de Truite de Méréville, risotto aux lentins de chênes, émulsion de persil plat

Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***
Coulant au caramel beurre salé, sorbet poire de la maison Pédone
Saint Marcellin de la Mère Richard, Mesclun de salade, vinaigrette au miel de Julien Perrin
Figues pochées à la crème de cassis, glace caramel salé

🏠 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".

