

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	5.50€
■ 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 Petit Marguery	9.00€
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade	12.00€
Foie gras de canard français, fait maison, au vin moelleux, brioche toastée, chutney de poires	12.00€
Salade d'artichauts camus, Confit de lapin à la marjolaine, vinaigrette à la moutarde de Pommery	12.00€
Fricassée de girolles à la bordelaise	14.00€
Salade de Homard Européen, au pamplemousse rose et framboise	18.00€

Plats

Les Plats de notre menu Petit Marguery	19.00€
Fricassée d'encornets à l'armoricaine, Courgettes, artichauts et coco plats	21.00€
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, écrasée de pommes de terre Agria	24.00€
Dos de Bar à la plancha, sauce olivade, Carpaccio de tomates vertes et rouges de la maison Ricaud	26.00€
Ris de veau poêlés au beurre demi sel, épinards en branches et jus de citron vert	28.00€
Gratin de linguines et Homard dans sa bisque	28.00€
Feuillantine d'agneau rôtie, sauce aux girolles et cocos plats	30.00€
Filet de bœuf, Sauce aux girolles, et cocos plats	30.00€
Salade de Homard Européen, au pamplemousse rose et framboises	38.00€

Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery	8.00€
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille	9.00€
Belles fraises de Nerac, Glace crème brûlée de la maison Pédone, Maître glacier.	9.00€
Glaces et sorbets, de la Maison Pédone, Maître Glacier vanille, citron, framboise, poire william, pistache	9.00€
Fontainebleau à la vanille bourbon et pêche blanche	9.00€
Crèmeux chocolat blanc et noir Fine compotée de gelée de fraises	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

Bilibi, (Fin velouté, servi froid, moules et petits légumes)

Melon Charentais, Burrata à l'huile de Kalios, Pousses de roquette sauvage

Tomates de Provence de la Maison Ricot, Chair de crabe et pistou de cresson

Salade de jeunes pousses et artichauts. Copeaux de foie gras. Vinaigrette Balsamique

Plats

Tartare de bœuf français au piment d'Espelette, céleri croquant, crumble de parmesan, pommes
Darphin

Tagliatelles sautées aux épinards, ricotta et tomates grappe rôties

Filet de canette fermière poêlé, du domaine de Lanvaux Pêches Blanches Rôties Sauce aigre douce

Daurade royale à la plancha, Mini ratatouille, coulis de piquillos

Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***

Gratin de fraises, sabayon au Champagne glace au lait d'amande

Parfait glacé au café, tuile aux noisettes, Crème légère au cognac

Tarte fine aux abricots, glace Pistache

☰ 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".

