

## 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 Crozes Hermitage, Les Gravières 2016 Domaine J-L Colombo	7.00€
■ IPG Hérault, Harmonie, Domaine Enclos de la Croix	7.00€
■ AOC Chablis Vieilles Vignes, Domaine J-M BROCARD	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](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€
Salade de saint-Jacques des côtes françaises, vinaigrette au fruit de la passion et suprêmes d'agrumes	17.00€
6 Huîtres Fines de Claire n°2, Marennes Oléron	15.00€
Os à moelle rôti à la fleur de thym	9.00€

### Plats

Les Plats de notre menu	19.00€
Ris de veau Français dorés au beurre demi sel, épinards, sauce citron	28.00€
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€
Filet de Bœuf, façon Rossini, jus au Porto, pommes grenailles et carottes	30.00€
Marmite de légumes, coriandre et citron confit en croûte courgettes, fenouil, artichauts, poivrons et champignons de Paris	19.00€
Fricassée de rognons de veau à la graine de moutarde lardons, champignons, carottes et pommes grenaille	19.00€

### Desserts

Les desserts de notre menu	9.00€
Glaces et sorbets, de la Maison Pédone, Maître Glacier citron, framboise, plombières, caramel beurre salé, vanille	9.00€
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille	9.00€
Neige à la crème de marrons	9.00€
Mille-feuille effeuillé à la vanille Bourbon	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 aux escargots de Bourgogne, sacristain persillé  
Gravlax de saumon bio d'Irlande à la mélasse de grenade Pickles de légumes  
Fromage de tête de cochon et jeunes poireaux vinaigrette  
Œuf cocotte aux épinards, saumon fumé et crème fraîche

### Plats

Blanquette de veau à l'ancienne carottes des sables et pomme vapeur  
Pavé de cabillaud rôti, sauce vierge à la civette purée de fèves à l'ail doux  
Cotriade de lieu, cabillaud, mullet et moules aux petits légumes  
Bavette Black Angus à l'échalote Pommes de terre grenailles rissolées

### Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité \*\*\*  
Duo de Cantal Entre-deux et Sainte Maure  
Pana cotta chocolat Caraïbes chutney mangue et tuile sésame  
Tartare d'ananas caramélisé au citron vert, glace au nougat

🏠 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".

