

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 Pouilly Fumée 2016 Domaine Séguin	8.00€
■ 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€
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade	12.00€
6 Huîtres Fines de Claire n°2, Marennes D'oléron Maison Fonteneau	17.00€
Salade de Noix de St Jacques, vinaigrette passion	17.00

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€
Tourte de canard Col vert au foie gras embeurré de choux vert, sauce salmis	30.00€
Noix de Saint-Jacques de Port-En-Bessin émulsion au fruit de la passion, mousseline et chips de céleri	31.00€
Lièvre à la royale façon Périgueux Tagliatelles	31.00€
Épaule de sanglier français braisée au vin rouge épicé, mousseline de céleri et châtaignes	23.00€
Noix de basse côte de boeuf, braisée au poivre vert et écorces d'oranges, mousseline de panais	21.00€

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 vanille, citron, framboise, poire william, plombière, pain d'épices	9.00€
Orange rôtie au miel de Julien Perrin, tuile aux amandes et glace plombières	9.00€
Grosse profiterole, glace vanille de la Maison Pédone, Sauce Chocolat	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 potimarron et moules de bouchot à la crème d'Isigny
Terrine de faisan aux griottes, mache à l'huile de noix
Petit chou farci aux escargots de Bourgogne et creme d'ail doux
Os à moelle roti à la fleur de thym, toast de pain de campagne bio

Plats

Pavé de lieu rôti, poêlée de salsifis et trompettes de la mort, jus de veau perlé
Escalope de saumon bio à la plancha aux deux pommes, écrasée de pommes de terre Agria sauce
crémeuse au cidre
Fondant de jarret de veau cuit en pot au feu, légumes de saisons, émulsion de topinambours
Bavette de bœuf Angus, sauce échalote et pommes grenailles

Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité ***
Coulant au caramel beurre salé, glace aux poires de la maison Pédone
Duo de Cantal Entre-deux et Sainte Maure, compote de figues, mesclun de salades
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".

