

## 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	5.50€
■ AOC Sancerre 2015 Les celliers St-Romble, Dézat & Fils	6.50€
■ IGP Côtes Catalanes, Cuvée Marie-Laure 2016 Domaine Joseph Puig	7.00€

### 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 Petit Marguery	7.00€
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade	12.00€
Barigoule d'artichauts, poivrade girolles, poitrine fumée croustillante et parmesan	18.00€
Fricassée de girolles à la bordelaise	14.00€
Salade de Homard Européen, au pamplemousse rose et framboise	18.00€
Foie gras de canard français, fait maison, au vin moelleux, brioche toastée, chutney de poires	12.00€
Vitello tonnato, Fines tranches de paleron de veau, sauce aux anchois, roquette et fleurs de câpres)	10.00€

### Plats

Les Plats de notre menu Petit Marguery	19.00€
Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, écrasée de pommes de terre Agrida	24.00€
Ris de veau poêlés au beurre demi sel, épinards en branches et jus de citron vert	28.00€
Feuillantine d'Agneau d'Allaiton caramélisé à la plancha Sauce aux girolles, et pois gourmands	30.00€
Salade de Homard Européen, au pamplemousse rose et framboises	38.00€
Gratin de linguines et Homard dans sa bisque	28.00€
Filet de Turbot à la plancha, sauce olivade, Carpaccio de tomates vertes et rouges de la maison Ricaud	26.00€

### Desserts

Les desserts de notre menu Petit Marguery	7.00€
Pruneaux à l'Armagnac, glace vanille	9.00€
Belles fraises de Clery, glace crème brûlée de la maison Pédone, Maître glacier.	9.00€
Saint Marcellin de la Mère Richard, servi chaud ou froid, mesclun de salade, vinaigrette au miel de Julien Perrin	9.00€
Glaces et sorbets, de la Maison Pédone, Maître Glacier vanille, citron, framboise, poire william, praline rose	8.00€
Chou Chantilly aux fraises du marché, 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

Galantine de pintade fermière au piment d'Espelette, condiments de tomates vertes  
Soupe de tomates froides à la coriandre, Julienne de coppa et parmesan Reggiano  
Poivrons rouges marinés à la coriandre fraîche  
Truite de Méréville en gravlax, coulis de cresson

### Plats

Picanha de bœuf Angus marinée, cœur de romaine et tomates grappes rôties  
Dorade entière rôtie, fenouil étuvé et beurre blanc  
Filet de canette de Vendée aux cerises, pommes de terre écrasées à la civette  
Courgettes rondes farcies à l'encornet, jus corsé, croustillant de patates douces

### Desserts

Soufflé au Grand Marnier, notre spécialité \*\*\*  
Coulant tiède caramel au beurre salé glace poire william de la maison Pédone \*\*\*  
Soupe de melon Charentais et framboises du Limousin au pineau des Charentes et pralines roses  
Flan parisien chutney de pêches

🏠 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".

