



A U P E T I T

Marguery

Cuisine bourgeoise & traditions

— Rive Droite —



Wi-Fi : PETIT MARGUERY CLIENTS / Mot de Passe : pmerd75017

FORMULES MENUS

19.90€

1 PLAT + 1 BOISSON + 1 CAFÉ*

25.90€

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON*

29.90€

1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT + 1 BOISSON*

(valable pour le déjeuner, du lundi au vendredi)

* 1 verre de vin (14cl) ou 1 eau minérale (50cl) + café compris

NOTRE SÉLECTION DE VINS AU VERRE OUR WINE SELECTION BY THE GLASS

VIN ROUGE RED WINE

CHÂTEAU DE BORDES QUANCARD 2014
Bordeaux AOC

VIN BLANC WHITE WINE

IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017
Domaine de Joÿ, "l'Esprit"

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

ENTRÉES STARTERS

SALADE D'ENDIVES ET BETTERAVES JAUNES RÔTIES,
chiffonnade de Haddock du "Moulin du Couvent"
Endive salad and roasted golden beets,

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET MOULES DE BOUCHOT
à la crème d'Isigny

Chestnut squash cream soup and bouchot mussels with Isigny cream

OS À MOELLE RÔTI À LA FLEUR DE THYM,
toast de pain de campagne bio

Thyme-flower roasted marrow bone, organic farmhouse bread toast

TERRINE DE FAISAN AUX GRIOTTES, MÂCHE À L'HUILE DE NOIX
Pheasant terrine with Morello cherries, lamb's lettuce and walnut oil

6 FINES DE CLAIRE N°3 DE LA MAISON FONTENAU,
Marenne d'Oleron (supplément +6 € dans le menu)
6 oysters Fines de Claire n°3 from Fontenau's,

PLATS MAIN COURSES

PLAT DU JOUR : RISOTTO CRÉMEUX AUX LÉGUMES CROQUANTS,
émulsion d'épinards

Dish of the Day : Creamy risotto with crunchy vegetables

BAVETTE D'ALOYAU ANGUS, POMMES DE TERRE GRENAILLES,
et échalotes confites

Angus beef top sirloin steak, baby potatoes,

FONDANT DE JARRET DE VEAU CUIT EN POT AU FEU,
légumes de saison, émulsion de topinambours

Veal shank slow-cooked as a stew,

CHOUCRUTE DE POISSONS PETIT MARGUERY

(saumon, lieu noir, Haddock)

Petit Marguery fish sauerkraut

ESCALOPE DE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE, À LA PLANCHA,
aux deux pommes (pomme canada caramélisée, purée de pommes de terre
Agria),

Red Label Scottish salmon escalope à la plancha,

DESSERTS DESSERTS

CANTAL ENTRE DEUX, CHUTNEY DE SAISON, MESCLUN DE SALADE

SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ

Grand Marnier soufflé, our speciality

PARFAIT GLACÉ AU CAFÉ, ARROSÉ AU KAHLUA

et sa crème légère

Iced coffee parfait, with a dash of Kahlua

ORANGE RÔTIE AU MIEL DE JULIEN PERRIN,

tuile aux amandes et glace plombières

Roasted orange with Julien Perrin honey,



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits crus.
"Homemade dishes" are prepared on the premises from raw products.