

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

APÉRITIFS APERITIFS

| | |
|---|--------|
| KIR 15cl | 7 € |
| COUPE DE CRÉMANT DE LOIRE, L'EXTRA PAR LANGLOIS 15 cl | 6.5 € |
| MOJITO 15cl | 8.50 € |
| LIMON MARGUERY (Limoncello & Martini) 15 cl | 8.50 € |
| APÉROL SPRITZ 15cl | 8.50 € |
| CHAMPAGNE AOC Henri Abelé 15cl | 12 € |
| KIR ROYAL AU CHAMPAGNE 15cl | 12 € |

VINS ROUGES RED WINES

| | 14 cl | 50 cl |
|---|-------|-------|
| ■ CHÂTEAU DE BORDES QUANCARD 2014 Bordeaux AOC MENU | 3.9 € | 14 € |
| ■ IRANCY, DOMAINE VERRET 2015 | 8 € | 25 € |
| ■ MENETOU-SALON BIO, DOMAINE PHILIPPE GILBERT 2017 | 9 € | 30 € |
| ■ SAINT-EMILION, CHÂTEAU FONRAZADE, GRAND-CRU 2011 | 9.5 € | 33 € |
| ■ BEAUJOLAIS-VILLAGES NOUVEAU CH.CORCELLES 2018 | 6 € | 18 € |

VINS BLANCS WHITE WINES

| | 14 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|
| ■ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017 Domaine de Joÿ, "l'Esprit" MENU | 3.9 € | 14 € |
| ■ SAINT-BRIS SAUVIGNON, DOMAINE VERRET 2017 | 6 € | 18 € |
| ■ BORDEAUX, CADILLAC CHÂTEAU COUSTEAU Moelleux | 6€ | 18 € |
| ■ MENETOU-SALON BIO, DNE PHILIPPE GILBERT 2017 | 9 € | 32 € |

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

| | 14 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|
| ■ CÔTES DE PROVENCE BIO, DOMAINE PERECEIDES 2017 | 6 € | 20 € |
| ■ MALEPÈRE AOC 2017 Le Rosé de la Sapinière MENU | 3.9 € | 14 € |

A U P E T I T

Marguery

Cuisine bourgeoise & traditions

Rive Droite

BONNE NOUVELLE POUR LES AMOUREUX DES VRAIS BISTROTS PARISIENS

Good news for real Parisian café lovers

L'enseigne "Au Petit Marguery", connue dans le Paris Rive Gauche depuis les années 1900, a pris un nouveau départ en s'installant aussi Avenue des Ternes.

Dirigé par Stéphane Depoitre, "Au Petit Marguery Rive Droite" préserve dans ce nouveau lieu gourmand ce qui a fait son âme et sa réputation Boulevard du Port Royal.

En cuisine, les Chefs Daniel Jovanovic et Mégane Pivain cultivent l'art du bon, de la générosité et de la cuisine bourgeoise, qu'ils inscrivent avec passion et sincérité dans la tradition de cette enseigne emblématique pour les amateurs de bonne chère et de recettes traditionnelles.

"Au Petit Marguery", renowned in Left Bank Paris since the 1900's, made a fresh start with another establishment Avenue des Ternes.

Directed by Stéphane Depoitre, "Au Petit Marguery Rive Droite" preserves in this new gourmet venue what made its soul and fame Boulevard du Port Royal.

In the kitchen, Chefs Daniel Jovanovic and Mégane Pivain master the art of taste, generosity and bourgeois cuisine, fitting with passion and sincerity into the tradition of this iconic house for good fare and traditional recipe lovers.

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

Tous nos plats sont accompagnés du pain de la Maison Saibron.
All our dishes are served with Saibron's bread.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Allergens: please check the information list available from reception desk.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.
Alcohol abuse is damaging to your health. Consume in moderation.

La maison n'accepte pas les chèques.
We don't accept checks.

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



MENUS PETIT MARGUERY

PETIT MARGUERY MENUS

1 Entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 Dessert hors boissons 24.00 €

1 Starter + 1 Main Course OR 1 Main Course + 1 Dessert drinks not included 24.00 €

1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert hors boissons 29.00 €

1 Starter + 1 Main Course + 1 Dessert drinks not included 29.00 €

Menu tout compris 41.50 €

1 Entrée/ 1 Plat/ 1 Dessert/ 1/2 eau/ 37.5 vin blc ou rg de notre sélection/ 1 café

Menu Enfant 14.50€

1 Plat + 1 Dessert + 1 Soft

ENTRÉES STARTERS

| | | |
|------|--|------|
| MENU | SALADE D'ENDIVES ET BETTERAVES JAUNES RÔTIES , chiffonnade de Haddock du "Moulin du Couvent" Endive salad and roasted golden beets, | 7 € |
| MENU | VELOUTÉ DE POTIMARRON ET MOULES DE BOUCHOT à la crème d'Isigny Chestnut squash cream soup and bouchot mussels with Isigny cream | 7 € |
| MENU | OS À MOELLE RÔTI À LA FLEUR DE THYM , toast de pain de campagne bio Thyme-flower roasted marrow bone, organic farmhouse bread toast | 7 € |
| MENU | TERRINE DE FAISAN AUX GRIOTTES, MÂCHE À L'HUILE DE NOIX Pheasant terrine with Morello cherries, lamb's lettuce and walnut oil | 7 € |
| MENU | 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, | 13 € |
| | PETIT CHOU FARCI AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE ET crème d'ail doux Burgundy snails in a puff pastry and | 9 € |
| | POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce | 12 € |
| | TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON , chutney de raisins chasselas et Brioche toasté Homemade duck Foie Gras terrine, | 14 € |
| | NOIX DE SAINT-JACQUES DU PORT EN BESSIN , crème de châtaignes et huile de truffe Scallops from Port en Bessin, | 18 € |
| | POÊLÉE DE CÈPES À L'ÉCHALOTE Pan-seared Ceps with shallot | 25 € |

VÉGÉTAL VEGETABLE

| | | |
|------|---|------|
| MENU | PLAT DU JOUR : RISOTTO CRÉMEUX AUX LÉGUMES CROQUANTS , émulsion d'épinards Dish of the Day : Creamy risotto with crunchy vegetables | 19 € |
| | GRATIN D'AUBERGINES ET TOMATES À LA PARMESANE Eggplant and tomato gratin alla parmigiana | 20 € |

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

PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

| | | |
|------|--|------|
| MENU | CHOUCRUTE DE POISSONS PETIT MARGUERY (saumon, lieu noir, Haddock) Petit Marguery fish sauerkraut | 19 € |
| MENU | 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, | 19 € |
| | PAVÉ DE LIEU RÔTI , poêlée de salsifis et trompettes de la mort, jus de veau perlé Roasted fillet of pollock, | 21 € |
| | POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE , purée de pommes de terre Pan-fried frog legs in a parsley and garlic sauce, potato mash | 24 € |
| | NOIX DE SAINT-JACQUES DE PORT EN BESSIN POÊLÉES , mousseline de carottes à l'orange et son coulis de fanes Pan-fried scallops from Port en Bessin, | 32 € |

VIANDES MEAT

| | | |
|------|--|------|
| MENU | BAVETTE D'ALOYAU ANGUS, POMMES DE TERRE GRENAILLES , et échalotes confites Angus beef top sirloin steak, baby potatoes, | 19 € |
| MENU | FONDANT DE JARRET DE VEAU CUIT EN POT AU FEU , légumes de saison, émulsion de topinambours Veal shank slow-cooked as a stew, | 19 € |
| | NOIX DE BASSE CÔTE DE BOEUF , braisée au poivre vert et écorces d'oranges, mousseline de panais | 21 € |
| | CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, GRATIN DAUPHINOIS, JUS AU THYM Roasted Rack of Lamb, Dauphinoise potatoes, thyme cooking juices | 28 € |
| | RIS DE VEAU DORÉS AU SAUTOIR, BEURRE DEMI-SEL , tombée d'épinards, sauce citron vert, Pan-browned veal sweetbreads, semi-salted butter wilted spinach, lime sauce, | 29 € |

DESSERTS DESSERTS

| | | |
|------|---|-----|
| MENU | DUO DE CANTAL ENTRE-DEUX ET SAINTE MAURE , compote de figues, mesclun de salades | 7 € |
| MENU | SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ Grand Marnier soufflé, our specialty | 7 € |
| MENU | ORANGE RÔTIE AU MIEL DE JULIEN PERRIN , tuile aux amandes et glace plombières Roasted orange with Julien Perrin honey, | 7 € |
| MENU | PARFAIT GLACÉ AU CAFÉ, ARROSÉ AU KAHLUA et sa crème légère Iced coffee parfait, with a dash of Kahlua | 7 € |
| | GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER Ice creams and sorbets from Pédone's, Master Ice cream maker Vanille, Rhum raisin, Pain d'épice, Framboise, Plombière, Citron, | 8 € |
| | CRUMBLE AUX POMMES ET COINGS, GLACE AU PAIN D'ÉPICES Apple quince crumble, ginger bread ice cream | 9 € |
| | PRUNEAUX À L'ARMAGNAC FAIT MAISON, GLACE VANILLE Homemade Prunes in Armagnac, vanilla ice cream | 9 € |
| | GROSSE PROFITEROLE, GLACE VANILLE DE LA MAISON PÉDONE , sauce chocolat Large profiterole, vanilla ice cream from Pédone's | 9 € |

***** tous les desserts nécessitent 15mn de préparation, merci de les commander en début de repas.**
*** all desserts require 15mn of preparation, please order them at the beginning of your meal.