

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 | 13 € |

VINS ROUGES RED WINES

| | 14 cl | 50 cl |
|---|-------|-------|
| ■ CHÂTEAU DE BORDES QUANCARD 2014 Bordeaux AOC MENU | 3.9 € | 14 € |
| ■ MENETOU-SALON BIO, DOMAINE PHILIPPE GILBERT 2017 | 9 € | 30 € |
| ■ SAINT-EMILION, CHÂTEAU FONRAZADE, GRAND-CRU 2011 | 9.5 € | 33 € |
| ■ SAINT JOSEPH, DESCHANTS, MAISON CHAPOUTIER 2016 | 9.5 € | 33 € |

VINS BLANCS WHITE WINES

| | 14 cl | 50 cl |
|--|-------|-------|
| ■ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017 Domaine de Joÿ, "l'Esprit" MENU | 3.9 € | 14 € |
| ■ BORDEAUX, CADILLAC CHÂTEAU COUSTEAU Moelleux | 6 € | 18 € |
| ■ MENETOU-SALON BIO, DNE PHILIPPE GILBERT 2017 | 9 € | 32 € |
| ■ CHABLIS, VIEILLES VIGNES DOMAINE BROCARD 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 euro, 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 | 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 | SOUPE DE LENTILLES VERTES DE PUY, ROYALE DE FOIE GRAS Le Puy green lentil soup, royale de foie gras | 7 € |
| MENU | ENDIVES BRAISÉES ET JAMBON SEC NOIR, DE BIGORRE , gratinées aux vieux cantal Braised endives and "Noir de Bigorre" cured ham, | 7 € |
| MENU | TERRINE DE CANARD DES DOMBES AUX FIGUES , chutney de coings et poivre vert Dombes duck terrine with figs, | 7 € |
| MENU | SAINT-JACQUES DE PORT EN BESSIN, MESCLUN NIÇOIS ET mandarine (+ 4 € dans le menu) Scallops from Port en Bessin, niçois salad mix and | 11€ |
| | GRAVLAX DE MAIGRE AU GINGEMBRE , pommes de terre charlotte tièdes au vinaigre de xérès Meagre fish gravlax with ginger, | 9 € |
| | POËLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce | 12 € |
| | TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON , compotée d'oignons rouges et brioche toastée Homemade duck Foie Gras terrine, | 14 € |
| | 6 FINES DE CLAIRE N°3 DE LA MAISON FONTENEAU Marennes d'Oleron 6 "Fines de claire" n°3 oysters from Fonteneau's | 14 € |
| | OEUFS BROUILLÉS A LA TRUFFE NOIRES DE RICHERENCHES (tuber melanosporum) Scrambled eggs with Richerenches black truffles | 18 € |

VÉGÉTAL VEGETABLE

| | | |
|--|--|------|
| | 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 euro, taxes and service included.

PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

| | | |
|------|--|------|
| MENU | CHOUCRUTE DE POISSONS PETIT MARGUERY (saumon, lieu, espadon) Petit Marguery fish sauerkraut | 19 € |
| MENU | DOS DE DORADE À LA PLANCHA, BETTERAVE JAUNE AU FOUR , coulis de cresson Sea Bream loin a la plancha, oven-baked golden beet, | 19 € |
| | NOIX DE SAINT-JACQUES DE PORT EN BESSIN JUSTE SAISIES , mousseline de celeri, sauce fruit de la passion Lightly-seared scallops from Port en Bessin, | 27 € |
| | POËLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE , purée de pommes de terre Pan-fried frog legs in a parsley and garlic sauce, potato mash | 24 € |

VIANDES MEAT

| | | |
|------|---|------|
| MENU | PLAT DU JOUR : TÊTE DE VEAU FAÇON PETIT MARGUERY , petits légumes de saison et sauce Ravigote Today's main course: Petit Marguery-style calf's head, | 19 € |
| MENU | BAVETTE D'ALOYAU ANGUS , pommes de terre grenailles et échalotes confites Angus beef Top Sirloin steak, | 19 € |
| MENU | JOUES DE PORC AU PAIN D'ÉPICES, MIJOTÉES AU FOUR , embeurrée de chou vert Oven-braised pork cheeks with ginger bread, | 19 € |
| | FRICASSÉE DE POULET DE CHALLANS AU VIN JAUNE , jardinière de légumes Challans chicken fricassee in yellow wine sauce, | 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, | 34 € |

DESSERTS DESSERTS

| | | |
|------|---|-----|
| MENU | DUO DE BLEU CENDRÉ AU LAIT DE CHÈVRE ET SAINT-JACQUES fermier, mesclun de salades Blue cheese duo ash-coated with goat's milk and Scallops | 7 € |
| MENU | SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ Grand Marnier soufflé, our specialty | 7 € |
| MENU | MOELLEUX AU CHOCOLAT CARAÏBES DE CHEZ "VALRHONA" et son sorbet framboise "Valrhona" Caribbean chocolate lava-cake | 7 € |
| MENU | SOUPE DE MANGUE AU BASILIC , mousse mascarpone et tuile aux amandes Mango and basil soup, | 7 € |
| | GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER Ice creams and sorbets from Pédone's, Master Ice cream maker Vanille, Framboise, Plombière, Citron, Fromage Blanc, caramel | 8 € |
| | POMME ROYALE GALA CONFITE À BASSE TEMPÉRATURE et sacristain Low-temp roasted "Royale Gala" apple | 9 € |
| | SABLÉ CHOCOLAT CARAÏBES « VALRHONA » , crème d'orange caramélisée Shortbread with Caribbean "Valrhona" chocolate, | 9 € |
| | PAIN PERDU Brioché À L'ANANAS, GLACE VANILLE BOURBON Brioche French toast with pineapple, Bourbon vanilla ice cream | 9 € |
| | PRUNEAUX À L'ARMAGNAC FAIS MAISON, GLACE VANILLE Homemade Prunes in Armagnac, vanilla ice cream | 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.