

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

### VINS ROUGES RED WINES

	50CL	12CL
■ AOC BORDEAUX 2014 Château de Bordes-Quancard	15.70	4
■ AOC MALPÈRE 2015 Domaine de la Sapinière	16.7	6.5
■ AOC CHINON 2015 La Closerie. Couly-Dutheil	19.6	6.5
■ CHÂTEAU FONRAZADE SAINT-EMILION grand cru 2011	26	9.8

### VINS BLANCS WHITE WINES

■ IGP CÔTES DE GASCOGNE 2017 Domaine de Joÿ	14	4.5
■ AOC CADILLAC 2015 (MOELLEUX) Château Cousteau	17	6
■ AOC CHABLIS VIEILLES VIGNES 2016 Domaine J-M Brocard	29.3	9.8
■ AOC SAINT PÉRAY 2017 Les Tanneurs, Domaine Chapoutier	27.5	8

### VINS ROSÉS ROSÉ WINES

■ AOC MALPÈRE 2017 Domaine de la Sapinière	20	5
■ AOC DOMAINE PEIRECÈDES 2017 Provence	18	6

**Prix nets en euros, taxes et service compris.**

Net prices in euro, taxes and service included.

**La maison n'accepte pas les chèques.**

We don't accept checks.

**Origine des viandes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant**

Meats origin: please check the information list available from reception desk.

**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.

**Mode de paiement acceptés : carte bleue, american express, espèces et tickets restaurant.**

Methods of payment accepted : credit card, american express, cash and tickets restaurant.



## A U P E T T I Marguery Cuisine bourgeoise & traditions Rive Gauche



### BONNE NOUVELLE POUR LES AMOUREUX DES VRAIS BISTROTS PARISIENS

Good news for real Parisian café lovers

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.

A major French cuisine restaurant in Paris:

Founded in the 1900's, the Petit Marguery is an emblematic address of generous traditional French cuisine. Please take time to enjoy a delicious moment and discover this place through: its history, its cuisine, its setting, its team.

A wide choice opens to you: the daily renewed menu proposes traditional specialties - most of which come from original recipes from the Cousin family - always according to the seasons, it also offers game, fresh products from the market, and a great estate wine list.



# MENU

**1 Entrée + 1 Plat ou 1 Plat + 1 Dessert (hors boisson) 24.00€**  
1 Starter + 1 Main course or 1 Main course + 1 Dessert (drinks not included)

**1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert (hors boisson) 29.00€**  
1 Starter + 1 Main Course + 1 Dessert (drinks not included)

**Menu tout compris 41.50€**  
Entrée, Plat, Dessert, 37,5cl de vin de notre sélection, 1/2 eau minérale, 1 café  
All inclusive menu

# ENTRÉES STARTERS

MENU	<b>TERRINE DE FROMAGE DE TÊTE, POIREAUX ET MÂCHE</b> à l'huile d'olive Brawn pork terrine, leeks and lamb's lettuce with olive oil	9
MENU	<b>VELOUTÉ D'ARTICHAUTS, QUENELLE DE RICOTTA ET</b> huile d'olive de Kalios, chips de coppa Artichoke cream soup, ricotta quenelle and Kalios olive oil, coppa crisps	9
MENU	<b>OS À MOELLE RÔTI À LA FLEUR DE THYM</b> , toast de pain de campagne bio Thyme flower-roasted marrow bone, organic farmhouse bread toast	9
MENU	<b>CASSOLETTE DE LENTILLES BÉLUGA, BOUCHÉE DE LIEU DEMI-SEL</b> fleuron au pavot Beluga lentils casserole, semi-salted pollock bite poppy seed puff pastry	9
MENU + 7.00	<b>OEUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE NOIRE DU VERCORS</b> Scrambled eggs with black truffle from Vercors	9
	<b>OEUF BIO, POCHÉ EN MEURETTE ( SAUCE BORDELAISE,</b> petits oignons, lardons et croûtons, champignons) Organic egg, poached in red wine sauce, baby onions, diced bacon and croutons, mushrooms)	11
	<b>6 HUÎTRES FINES DE CLAIRES N°3, MARENNES D'OLÉRON</b> Maison Fonteneau 6 Oysters "fines de claires" n°3, marennes Oléron Fonteneau's	16
	<b>POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE</b> Pan-fried frog legs with parsley and garlic sauce	12
	<b>FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, FAIT MAISON</b> , chutney de figues et pommes French duck foie gras, homemade, fig and apple chutney	14
	<b>NOIX DE SAINT JACQUES FRANÇAISES RÔTIES DU PORT EN BESSIN</b> Bouillon de légumes à la citronnelle. Roasted French scallops from Port en Bessin Vegetable broth with lemongrass.	14
A PARTAGER	<b>SARDINES "LUIS ESCURIS BATALLA"</b> A L'HUILE D'OLIVE, PAIN DE CAMPAGNE «LUIS ESCURIS BATALLA» SARDINES WITH OLIVE OIL, COUNTRY BREAD	12

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

**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.

**Certains fonds de sauce sont élaborés par notre artisan partenaire "Festins de Bourgogne".**  
Some of our sauce bases are created by our partner craftsman "Festins de Bourgogne".

**\*\*\* Certains desserts nécessitent 15 à 20mn de préparation, merci de les commander en début de repas.**  
\*\*\* Some desserts require 15 to 20mn of preparation, please order them at the beginning of your meal.

# PLATS MAIN COURSES

MENU	<b>FILET DE HADDOCK ARTISANAL POCHÉ DU MOULIN DU COUVENT</b> émulsion au lait de coco, petit épeautre aux raisins sec Poached hand-smoked haddock fillet from "Moulin du Couvent" coconut milk emulsion, spelt with raisin	19
MENU	<b>BAVETTE DE BŒUF BLACK ANGUS À L'ÉCHALOTE,</b> sauce bordelaise, pommes de terre grenailles sautées Black Angus beef top sirloin steak with shallots, red wine shallot sauce, sautéed baby potatoes	19
MENU	<b>PAVÉ DE LIEU NOIR RÔTI, RUTABAGAS GLACÉS</b> et sauce vin rouge Roasted coalfish fillet, glazed Swedish turnips and red wine sauce	19
MENU	<b>RISOTTO DE POTIMARRON ET PETITS LÉGUMES CROQUANTS</b> tuile parmesan et sésame (Truffes noires sur demande +12€) Chestnut squash risotto and crispy chopped vegetables sesame and parmesan crisp (Black truffles on request +12€)	19
	<b>PALERON DE VEAU EN POT AU FEU</b> carottes, navets, poireaux et céleri. Veal chuck pot-au-feu carrots, turnips, leeks and celeriac.	22
	<b>POÊLÉE DE CUISSÉS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE,</b> purée de pommes de terre agria Pan-fried frog legs in a parsley and garlic sauce, Agria potato mash	24
	<b>NOIX SAINT JACQUES FRANÇAISES RÔTIES DE PORT EN BESSIN</b> patate douce rôtie, vinaigrette à l'orange et kumquat Roasted French scallops from Port en Bessin roasted sweet potato, orange and kumquat dressing	34
	<b>SAUCISSE COUTEAU DE LA MAISON "CONQUET" ET ALIGOT</b> de la fromagerie "Jeune Montagne" à Laguiole Hand-cut sausage from Conquet's and aligot (potato mash with cheese and garlic) from «Jeune Montagne» cheese dairy in Laguiole	21
	<b>MIGNON DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR,</b> Mousseline de potimarron et panais, crèmes aux morilles Pan-browned veal tenderloin, Chestnut squash and parsnip mousseline, morel cream	34
	<b>RIS DE VEAU FRANÇAIS DORÉS AU SAUTOIR,</b> Tombée épinards, jus citron vert confit Pan-browned French veal sweetbreads, Wilted spinach, candied lime juice	35
GARNITURE	<b>PURÉE À LA TRUFFE NOIRE DU VERCORS</b> Mash with black truffle from Vercors	15

# DESSERTS DESSERTS

MENU	<b>SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER, NOTRE SPÉCIALITÉ ***</b> Grand Marnier soufflé, our speciality ***	9
MENU	<b>GASPACHO DE FRUITS EXOTIQUES AU LIMONCELLO</b> sorbet mandarine de la Maison Pédone Exotic fruit gazpacho with limoncello tangerine sorbet from Pédone's	9
MENU	<b>CROUSTILLANT DE SAINT MARCELLIN PRIMEUR, SALADE VERTE</b> Spring Saint Marcellin crispy parcel, lettuce	9
MENU	<b>TARTE FINE AUX POMMES, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ</b> Apple thin tart, salted butter caramel ice cream	9
	<b>TRIFFLE AU CHOCOLAT "CARAÏBES" VALRHONA,</b> griottes, mousse mascarpone et biscuit spéculoos Valrhona "Carribean" chocolate trifle, morello cherries, mascarpone mousse and biscoff biscuit	10
	<b>GLACES ET SORBETS DE LA MAISON PÉDONE, MAÎTRE GLACIER</b> citron, framboise, fromage blanc, mandarine, caramel beurre salé Ice creams and sorbets from Pédone's, Master Ice cream maker lemon, raspberry, fromage blanc, tangerine, salted butter caramel	10
	<b>PRUNEAUX À L'ARMAGNAC, GLACE PLOMBIÈRE</b> de la Maison Pédone Armagnac prunes, plombière ice cream	10